



Nebbiolo Perbacco 2019

Herkunftsbezeichnung: Langhe Nebbiolo DOC

Rebsorte: Nebbiolo (100%)

Weinberg & Keller: Die Trauben aus denen der Nebbiolo ‚Perbacco‘ vinifiziert wird, stammen zum größten Teil aus Weinbergen im Barolo- und Barbaresco Gebiet. Böden: Kalkmergel. Reberziehung am Drahtrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben / Hektar.

Die von Hand gelesenen Trauben werden einzeln – Lage, Parzelle – vinifiziert und ausgebaut. Nach dem Entrappen kommen die Traubenbeeren (mit ungefähr 25% Ganzbeereanteil) in den Edelstahl-Gärtank zur kurzen Kaltmazeration. Maischegärung während 3 bis 4 Wochen – bei 28-32°C – mit regelmäßiger Remontage. Gegen Ende der alkoholischen Gärung wird der Tresterhut untergetaucht, womit die Phase der postfermentäten Mazeration beginnt. Biologischer Säureabbau im gebrauchten Barrique, wonach die Weine, immer noch nach ihrer Herkunft getrennt, im großen Holzfass während rund 18/20 Monaten ausgebaut werden. Erst zu diesem Zeitpunkt findet die Selektion der Partien statt, welche zum Nebbiolo ‚Perbacco‘ vereint werden. Der Wein wird vor der Abfüllung weder geschönt noch gefiltert.

Beschreibung: Mitteltiefes, glühendes Rubinrot. Feinfruchtiges, komplexes Aroma mit Noten von reifen roten Früchte, in Kombination mit floralen und feinen herbalen und erdigen Nuancen. Mittelkräftiger Ansatz am Gaumen, mittlere Struktur, intensiv und mundfüllend, wobei der feinwürzige Gerbstoff gut in die langanhaltende Frucht des Weines eingebaut ist. Mit guter Frische.

Speiseempfehlung: Rote Fleischsorten, Wildbret, Schmorgerichte, kräftige Käsesorten.