



Mascarello Giuseppe, Monchiero (Piemont)

Nebbiolo Langhe DOC

Jahrgang	2023
Produzent	Mascarello Giuseppe
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung während 15 bis 20 Tagen. Anschliessende Reifung für etwa 14 Monate in grossen Holzfässern aus slawonischer Eiche.

Unsere Degustationsnotiz

Der Nebbiolo Langhe glänzt granatrot im Glas. In der Nase überzeugt er mit fruchtigen Aromen nach reifen Trauben sowie einem Hauch von Trüffel. Sehr elegant, enorm vielschichtig und saftig am Gaumen. Finessenreicher Nebbiolo mit langanhaltendem Abgang.

Mascarello Giuseppe

Das Weingut Mascarello Giuseppe e Figlio kann auf eine 150-jährige Tradition im Weinbau zurückblicken. Patron Mauro Mascarello gehört zur leider aussterbenden Spezies der Barolo-Traditionalisten. Er schert sich nicht darum, was der internationale Weinmodegeschmack befiehlt, sondern keltert aus dem Nebbiolo, was diese einzigartige Rebsorte hergibt: einen kräftigen, tanninreichen, tiefgründigen und fruchtsüssen Rotwein. Tadellose Rebpflege, lange Maischegärung und geduldiger Ausbau in grossen Fässern aus slowenischer Eiche, lautet das schlichte Rezept hierfür. Richtig berühmt wurde das Weingut durch einen herausragenden Barolo der Einzellage Monprivato in Castiglione Falletto. Die Familie Mascarello verfolgt eine strikte Qualitätsphilosophie: Die Rebstöcke werden ständig von Hand ausgedünnt, damit die hochwertigen Trauben nicht beeinträchtigt werden. Die Folge ist ein reduzierter Ertrag im Rebberg. Auch wenn sich die technischen Möglichkeiten im Laufe der Zeit weiterentwickelt haben, ist die Familie Mascarello ihrer Philosophie stets treu geblieben.



Passend zu

