



2017 Piemonte Cortese DOC <Serre dei Roveri>

Wein · Weißwein · Cortese · DOC · trocken · Sartirano Figli Cantine e Vigneti

Preis: **7,50 € / Fl.**ab 6 Fl.: **6,95 €**

Herkunft Land: Italien, Piemont (Piemonte), Alto Monferrato-Hügel vc

Art: Weißwein, trocken

Qualität: DOC

Sorte: Cortese

Inhalt: 0,75 Ltr. Flasche



Trinktemperatur: 4 °C bis 6 °C

Alkohol: 12,0 Vol. % bzw. 95,8 Gramm pro Liter

Restsüße: 1,9 Gramm pro Liter

Säure: 5,7 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Frische Fruchtnoten von gelben Steinfrüchten und Stachelbeere dazu dezente Holunterblüten, schön leicht und saftig, mit einer angenehmen Restsüße und dezent kräutiger Note. Die jugendliche Frische hat saftige Frucht von Äpfeln, Birnen und Kiwis begleitet von Minze und frischen Küchenkräutern sowie filigraner Mineralität mit zitrusgeprägtem Nachhall erobern die Genießerherzen im Sturm.

Empfehlung:

zu frischen Salaten, Sushi, Fischgerichten oder Bruschetta

Erzeuger:

Das Weingut der Familie Sartirano hat eine lange Geschichte und geht bis 1871, dem Gründungsjahr, zurück. Luigi Arnulfo, einer der großen Piemont-Persönlichkeiten der Vergangenheit, baute das Gut auf und gehörte zu den ersten, die Barolo überhaupt in Flaschen abfüllte. Das Gut Costa di Bussia liegt in der Cru-Lage Bussia im Bereich der Barologemeinde Monforte d'Alba.

Inzwischen gehört das Gut dem umtriebigen Paolo Sartirano. Paolo Sartirano setzt das innovative Denken fort und nutzt die Gunst der Natur gefällige, bodenständige Weine zu erzeugen. So ist sein Barolo Terre dei Roveri ein weicher, relativ feingliedriger und trinkfertiger Barolo aus drei verschiedenen Gemeinden: Die Trauben aus La Morra im westlichen Barolo-Gebiet - auf blaugrauem Kalk-Mergel-Boden gewachsen - sind für den weich-fruchtigen Charakter verantwortlich. Für die kraftvoll, würzige Komponente im Wein hat Paolo Trauben aus westlichen Lagen gewählt aus Monforte d'Alba und Castiglione Faletto, die dort auf eisenhaltigem Kalkstein-Sandboden heranreifen.

Zu Costa di Bussia gehören 15 ha Weinberge. Sie liegen an einem relativ steilen Südhang, unmittelbar um die Kellergebäude. Die einzelnen Parzellen tragen Namen, die auf die kleinbäuerliche Mischkultur früherer Zeiten hinweisen, sie heißen 'Campo del Gatto' (Katzenfeld), 'Campo dei Buoi' (Kuhfeld) etc.. Das Gut Costa di Bussia arbeitet nur mit eigenem Reb- und Haus- und Keller wurden in den letzten Jahren von Grund auf modernisiert. Nichts ist überzogen, alles ist bodenständig. Und so ist auch der Stil der Weine. Der Barolo Costa di Bussia ist ein weicher, relativ feingliedriger und ein sehr trinkfertiger Barolo.

Mit der Linie "Terre dei Roveri" geht das Weingut neue Wege: Diese Weine sind auf süffigen Genuß aus, erhalten dabei aber ihre Rebsortentypizitäten und bieten sich als schmeichelnde Speisebegleiter an. Der Terre dei Roveri Barbaresco setzt konsequent die Philosophie der Produktreihe Terre dei Roveri fort. Mit einem exzellenten Genuss-Preis-Verhältnis und einer Stilistik, die Qualität, Typizität und Trinkfreude verbindet, haben sich Weine wie Terre dei Roveri Barolo, Terre dei Roveri Gavi di Gavi und der Terre dei Roveri Barbera Piemonte schnell einen festen Platz im Herzen der Weinkenner erobert. Wem ein Barolo, Barbaresco, Barbera oder Gavi bisher zu anstrengend und kompliziert war, lernt hier piemontesische Weinkunst anderer Art kennen.

