



2022 MIRINÈ DOC NEBBIOLO D'ALBA

Art.-Nr. MZ 05-22



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14 Vol.-%
RESTZUCKER:	1 g/l
SÄURE:	5 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, Barrique

BESCHREIBUNG:

Ein sortenreiner Nebbiolo, der stilsicher für seine Herkunft steht. Im Glas sticht die karminrote Farbe hervor. Fruchttige Noten von Brombeeren, Maulbeere und Schwarzen Johannisbeeren harmonieren mit würzigen Aromen und produzieren ein herrliches Geschmacksbild. Durch die Lagerung in französischen Eichenholzfässern wird das Aromaspektrum von Bitterschokolade, Kaffeebohnen und Lakritz ergänzt. Die Tanninstruktur ist markant aber von samtiger Textur, die Säure wie üblich für Nebbiolo zupackend, dass beschwert dem »Mirinè« hat ein bemerkenswertes Entwicklungspotenzial von etwa 10 Jahren. Passend zu: Lamm oder Wild oder kräftigeren Soßen. Es ist empfehlenswert, den Nebbiolo vor dem Genuss zu dekantieren.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2024: 91