

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

Dolcetto d'Alba DOC

 2023, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911500089

 Dolcetto

Alkoholgehalt:



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Fischduft-Auberginen

Meeräsche gebraten in Agrodolce

Gebratene Boudin Noir mit Kartoffelpüree,

Schmorzwiebeln und Äpfeln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Die Trauben für diesen Dolcetto stammen aus eigenen Weinbergen mit einer Vielzahl unterschiedlicher Bodentypen. Alte, kalkhaltige Tonböden, die zu hellem Grau und Rosa tendieren sowie abwechselnd kieselhaltige Sandsteine, Kalziumkarbonat und Eisen. Farbintensiv mit moderatem Tannin wurde der Dolcetto für den Erhalt der feinen Frucht ausschließlich im Stahl ausgebaut.

Farbe:

Sattes Rubinrot mit violetter Schimmer.

Nase:

Der 2023 Dolcetto d'Alba von Chiara Boschis, E. Pira & Figli, ist ein lupenreiner Dolcetto wie aus dem Bilderbuch: die satte dunkle Frucht von Brombeeren, Kornellkirschen und Zwetschgen verbindet sich in der Nase mit Aromen nach milden Gewürzen. Nelken, Pfeffer und Muskat sorgen für eine erdige Würze, in der Kopfnote flirren typische Aromen nach Stockrosen und violetter Flieder.

Mund:

Am Gaumen wandelt sich die dunkle Frucht des Dolcetto Chamäleon-gleich in eine vibrierende, treibende rote Frucht. Sauerkirschen, Himbeeren und Preiselbeeren geben den Takt vor und beschleunigen das Geschmackserlebnis in rasantem Tempo. Die straffe Säure verleiht ihm zusätzlichen Rückenwind und trägt ihn ins resche, frische Finale mit fruchtig-herbem Nachhall. Ein unerschrockener Partner für fetthaltige Speisen jeglicher Couleur.