## Chiara Boschis, E.Pira & Figli

# *Barolo Mosconi DOCG*

**2021, 3000 ml**

**Italien, Piemont**

**9911500106**

**Nebbiolo**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,5 % |
| **Gesamtsäure:** | 6.1 g/l |

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rinderrouladen mit Speck und Zwiebeln (Rind, Schwein)

Gegrillter Radicchio mit Balsamico und Parmesan (vegetarisch)

Pasta mit schwarzen Oliven und Kapern (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.11.2024

**Informationen zum Wein**

Der Barolo Mosconi stammt aus den ältesten Parzellen des gleichnamigen Weinbergs in Monforte d'Alba. Der Boden besteht aus kalkhaltigen Tonmergeln mit einer leicht grauen Färbung, die sich mit kieselhaltigen Sandsteinen abwechseln. In einigen Gebieten sorgt das Vorhandensein von Kalziumkarbonat und Eisen für eine wärmere Farbe und eine leichte Tendenz zu Rosa. Diese Böden, die sich in einer Höhe von etwa 400 Metern über dem Meeresspiegel befinden, verleihen dem Barolo eine gute Struktur und die für ihn typischen Eigenschaften für eine lange Reifung. Hier steht Nebbiolo mit den Varianten Michet und Lampia.
Die Lese fand Anfang Oktober statt. Die gesamte Ernte war bis zum 12. Oktober eingebracht. Die Weine wurden in Drehtanks mit zwei Umpumpvorgängen pro Tag vergoren und 14 Tage lang auf den Schalen belassen. Die malolaktische Gärung erfolgte ebenfalls in Stahl. Ausgebaut wurde über zwei Jahre in Fässern und Barriques aus französischer Eiche.

**Farbe**
Tiefen kirschrot, kaum transparent

**Nase**
Der *2021er Barolo Mosconi* präsentiert sich nicht nur farblich tief und dunkel, sondern auch aromatisch. Er erinnert an Cassis, Brombeeren und Blaubeeren, an angehangenes Fleisch, Blüten wie Lavendel und Veilchen, an Leder, Unterholz, etwas Süßholz, Tabak und Minze.

**Gaumen**
Am Gaumen wirkt der *Mosconi* saftig, fest und lebendig mit einem leichten Blüten-Parfum, viel Druck, Tiefe und Kraft. Auch findet man etwas Tabak, Gewürze und erdige Noten in der dunklen Furcht. Der Wein hat viel Substanz und wirkt griffig. Er ist ausgestattet mit einer feinen Tannin-Körnung, wirkt fein und elegant mit einer wunderbare Tiefe und strukturellen Klarheit.