

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

Dolcetto d'Alba DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911500080

 Dolcetto

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Speckknödel mit Sahnesauce

(Fleisch)

**Offener Raviolo mit geschmortem Ochsenschwanz
und Bratenjus**

(Fleisch)

Rote Bete-Carpaccio mit Walnüssen und Feldsalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.08.2023

Info:

Die Dolcetto-Trauben stammen nur aus eigenen Weinbergen und stehen auf einer sehr alten Formation aus kalkhaltigen bis lehmigen Böden, die farblich von hellgrau bis rosa schattiert sind. Immer wieder tauchen auch Adern von Kieselsteinen, Calciumcarbonat und Eisen auf.

Der Wein wird zu 100% im Stahltank ausgebaut, um seinen Frucht und Frische zu wahren.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Rubinrot mit hellen Reflexen

Nase:

Der Dolcetto d'Alba aus 2022 verbindet gekonnt reichlich dunkle Frucht mit balsamischer Würze. Das mag dicht und kraftvoll klingen, soll und ist es aber nicht gedacht. Frucht und Würze sind in einem filigranen und kühlenden Mantel gehüllt. Süßkirsche, Holunderbeere, Himbeere und Brombeere wirken großzügig und ausladend, jedoch immer auf der leichtfüßigen Seite. Dazu mischt sich eine feine Würze von Wacholder und buntem Pfeffer. Leder sowie etwas Zedernholz wirken hier perfekt integriert. Kakaobutter sowie etwas Vollmilchschokolade runden dies herrlich ab.

Gaumen:

Wie zu erwarten war, bringt er seinen Filigranität und Eleganz aufs Parkett. Saftige, feine Frucht, die stets schlank und straff im Glas steht. Säure sowie ein feines Tannin tänzeln um die Frucht herum. Seine würzigen Nuancen kommen bestens und immer wieder zum Vorschein. Animierend, ansprechend und unkompliziert. Ein Wein für jeden, zu allem und immer.