

VALENTIN WINE

Langhe Nebbiolo DOC

Langhe Nebbiolo Bric du Nota 2024

Scarpa

CHF 19.90

75cl
13.5%
Piemont
Nebbiolo
AN 21257524

Vinifikation
Die Nebbiolo-Trauben stammen aus ausgewählten Weinbergen im Piemont und kalkhaltigen Mergelböden. Nach einer rund 18-tägigen Maischegärung in grossen Holzbottichen und dem biologischen Säureabbau reift der Wein während 12 Monaten in grossen Fässern aus französischer Allier-Eiche. Anschliessend folgt eine mehrmonatige Lagerung im Edelstahltank sowie eine weitere Flaschenreife, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Nase
Elegantes und vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen, Himbeeren und Rosenblüten, ergänzt durch feine Noten von Lakritz, Gewürzen, Tabak und einem Hauch von Unterholz.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt sich der Nebbiolo präzise und harmonisch, mit einer lebendigen Säure, feinkörnigen Tanninen und einer mineralischen Struktur. Der lange, elegante Abgang verleiht dem Wein Tiefe und Ausdruck.

Passt zu
Geschmortem Kalb- und Rindfleisch, Pasta mit Pilzen oder Ragù. Risotto, gereiftem Hartkäse sowie klassischen Gerichten der piemontesischen Küche.

Trinkreife
Jahrgang + 6 Jahre



VALENTIN WINE

Langhe Nebbiolo Bric du Nota 2024 Scarpa

Produzent

Das traditionsreiche piemontesische Weingut Antica Casa Vinicola Scarpa steht seit der Gründung im Jahr 1854 in Nizza Monferrato für kompromisslose Klassik und die Langlebigkeit der Weine. Das Weingut Scarpa keltert charektervolle, authentische Crus, die weltweit für extreme Langlebigkeit und handwerkliche Perfektion verehrt werden. Als absolutes Alleinstellungsmerkmal besitzt das Gut als einziges im Piemont das historische Privileg, Barolo ausserhalb der offiziellen Zone zu vinifizieren. Die tiefgründigen Weine reifen extrem langsam in traditionellen grossen Eichenholzfässern (Botti) und werden oft erst nach vielen Jahren im hauseigenen Keller für den Verkauf freigegeben. Abgefüllt in der ikonischen, asymmetrischen Scarpa-Flasche, die den Wein optimal vor Sauerstoff schützt, entwickeln sie eine unnachahmliche Eleganz, feine Würze und komplexe Finesse. Ein absolutes Highlight ist der legendäre Barbera d'Asti „La Bogliona", ein echtes Monument mit jahrzehntelangem Reifepotenzial, sowie der seltene weisse Timorasso und die diversen autochthonen Rebsorten wie Freisa, Ruchet und Pelaverga. Wer die Magie des Piemonts hautnah erleben möchte, findet in den exklusiven „Scarpa Villas" in Verduno den perfekten Rückzugsort. Inmitten der malerischen Weinberge des berühmten Barolo-Cru Monvigliero bieten diese luxuriösen Residenzen mit beheiztem Panoramapool vollkommene Entspannung. Ein wahrhaft einmaliger Ort, um das Barolo Luxury Escape zu erleben und die Meisterwerke von Scarpa mit unvergesslichem Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe der Langhe zu geniessen!

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.