

Roero Arneis DOCG

 2023, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800201

 Arneis

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Wildkräuter-Salat mit Ei und gebratenen

Pfifferlingen, dazu Bruschetta-Chips

(Gemüse & Vegetarisch)

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Crème und

Brunnenkresse

(Fisch)

Dorade mit Zitronen, Orangen, Sardellen und

Basilikum

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.05.2024

Info zum Wein:

Ausgesuchte Weinbergslagen in Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebietes. Die Reben sind im Durchschnitt 25 Jahre alt und stehen auf Kalkmergel-Böden (Muschelkalk in Kombination mit Ton und Sand).

Info zum Ausbau:

Die von Hand gelesenen Trauben werden entrappt, über Nacht kalt mazeriert und danach sanft abgepresst. Vergärung bei niedriger Temperatur (10 bis 12 °C) im Edelstahltank. Ausbau auf der Hefe – im Edelstahltank – bis kurz vor der Abfüllung im Februar nach der Ernte, wobei ein biologischer Säureabbau vermieden wird, um die Frische des Weines zu bewahren.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Roero Arneis von Vietti wirkt äußerst betörend. Wilde Minze, Brennnessel, dann Limette, reife Birne, Pink Grapefruit, Fenchelkraut und Anis. Man beginnt direkt vom Sommer und vom Dolce Vita Italiens zu träumen.

Gaumen:

Auf der Zunge zeichnet er sich durch feinen Gripp und Mineralität aus, die ihm ein sehr schönes Gerüst verleihen. Dieser Roero Arneis kann lagern, falls es dazu kommt – verführt er doch sehr dazu, die Flasche unmittelbar zu öffnen und zu leeren. Ein grandioser Essensbegleiter zur Frühlings- und Sommerküche!