

LANGHE DOC NEBBIOLO AIMAN

Der piemontesische Ausdruck „Aiman“ geht auf die Sanftheit und weiche Sensation zurück, die in diesem Falle den Gaumen während eines neuen und raffinierten Schluckes streichelt. Der neue Jahrgang 2020 zeigt den Langhe Nebbiolo teilweise in neuem Gewand und mit neuem Konzept: Die mannigfaltigen Aromen, die von der Gärung bei niedriger Temperatur hervorgehoben werden, bleiben intensiv und fein. Aber die wirkliche Neuheit besteht in der Reifung in großen Fässern.

Die Tannine werden weicher und sind in einem eleganten und weichen Schluck mit Blüten- und Fruchtaromen integriert, wobei die typische Frische des Nebbiolo etwas Lebhaftes beisteuert.

Flaschengröße: 75 und 150 cl.



Weinberg: verschiedene, in San Rocco Seno d'Elvio in Alba und aus Cortine weinberg in Guarene

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Lesezeit: erste Oktoberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 6-8 Monate in Große Behälter und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 13-14 %

Farbe: Rubinrot mit granatfarbe Reflexen

Duft: umfassend und einladend, recht komplex mit fruchtigen Aromen von Himbeeren, Wilderdbeeren und Pflaumenkonfitüre. Blumige Noten von Geranien und würzige Anklänge, die an Gewürznelken erinnern.

Geschmack: rund und körpervoll mit zarten Tanninen

Kombination mit Speisen: sowohl zu gut strukturierten ersten Gängen als auch zu einfachen und schmackhaften Fleischgerichten.