

Srü Roero DOC Magnum 1,5l 2018

Wissenswertes

Die Rebsorte Nebbiolo wird vermutlich seit der Antike im Langhe angebaut. Sie verdankt ihren Namen dem weißen Belag auf den Beeren, der sich bei Vollreife bildet (nebbia = dt. Nebel). Außerdem durchziehen bei dem späten Lesetermin häufig Nebelschwaden die Hügel der Weinberge.
 Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht praktisch nur auf kalkhaltigen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen.
 Auch hier bestimmt die Lage den Namen des Weins. Srü bedeutet im Piemont Cru und bezeichnet die Einzellege des Weinbergs in der Gemeinde Canale im Roero Gebiet. Seit 2017 können die Winzer im Piemont durch den Zusatz MGA (Menzioni Geografiche Aggiunte) ergänzende geografische Angaben machen. Und so besonders wertvolle Einzellegen herausheben.

Anbaugebiet

Einzellege Cru, piemontesisch Srü, in der Gemeinde Canale im Roero Gebiet. Höhenlage: 350 m N.N.

Traubensorte

Nebbiolo 100%.

Boden

Mergelig, tonig-kalkhaltig.

Herstellverfahren

Lese der Nebbiolo Trauben von Hand Mitte Oktober. Diese werden nach dem traditionellen Verfahren des Piemont vergoren. Dies bedeutet eine mindestens 15 Tage dauernde Mazeration auf den Schalen mit maximaler Extraktion der Beerenfrucht. Beim Abstechen wird der Rotwein in mehreren Schritten in kleine Holzfässer gefüllt. Hier schließt er die Gärung ab und reift mindestens 18 Monate. Schließlich ruht der Roero Srü noch ein Jahr in der Flasche in den antiken Weinkellern von Monchiero Carbone.

Farbe

Helles Rubinrot, brillant.

Bukett

Die große Komplexität führt zu einer langsamen Aromenentwicklung. Fruchttige Noten von Himbeere und Erdbeere und dann von Gewürzen und Lakritze.

Geschmack

Trocken, voller Körper und harmonisch mit eleganten Tanninen. Diese sind zuerst rau, dann aber immer sanfter und weicher. Langer Abgang mit fruchtig-blumigen Nuancen.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur 18-19°C.

Lagerung

Das natürliche Gleichgewicht zwischen Körper und Tanningehalt ermöglicht beim Roero Srü den vollen Genuss schon ab dem zweiten Jahr. Dieser Rosso kann aber problemlos noch 15 Jahre gelagert werden.

Serviovorschlag

Der Roero Srü ist ein idealer Begleiter für erste Gänge mit Fleischsoße. Aber auch ein Rotwein für Bisteccas oder Gegrilltes. Als Magnumflasche auch bereit für große Feste oder gesellige Runden.



Monchiero Carbone

Sonstige Daten:

Art-Nr: 4209

Gründung: 1990

Flaschen: 200.000

Standort: Canale Cuneo

Alkohol: 14,00% Volumen

Besitzer: Francesco Monchiero

Önologe: Francesco und Marco Monchiero

Weinberge: 35 ha

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell