



GRIGNOLINO MONFORTE D'ALBA | Gaudio Italien | Piemont

Monforte d'Alba doc | 12,5% | 75 cl

WARUM ER: Einst gedieh die Grignolino-Traube in weiten Teilen des Monforte im Piemont. Doch weil er ungestüme Tannine aufweisen kann, und viele Winzer damit nicht zurecht kommen, haben sie ihn durch den einfacher verkäuflichen Barbera ersetzt. Das Verschwinden des Grignolino wäre aber ein grosser Verlust. Denn wenn er gut gemacht ist, ist er unglaublich süffig! Und mit 12,5% nicht besonders alkoholisch. Seine zart gewordenen Tannine putzen einem den Rachen nach einem fettigen Gericht. Die Noten nach Rosen, Himbeeren gleichen die Tannine aus. Haben wir es schon gesagt: Er ist sehr süffig!

PASST ZU: Fisch und Meerestieren, frittiertem Gemüse.

LAGERPOTENTIAL: 5 - 7 Jahre

