

Dolcetto d'Alba DOC, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Cantina del Pino - Piemont
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Dolcetto
Bestell-Nr.	IPI060620

Irdisches Glück: Weißbrot, „salumi“ und Dolcetto! 91 Punkte - VINOUS

Im Idealfall leicht gekühlt, also bei 14 bis 16 Grad Celsius, entfaltet dieser saftig dichte Dolcetto d'Alba sämtliche seiner Facetten. Dann ist der besonders in der Jugend fruchtintensive und charismatische Rotwein ein idealer Begleiter all der köstlichen Spezialitäten, die wir aus Italien so lieben. Er passt wunderbar zur Pizza, allerlei Pasta und schlägt sich auch ganz wacker mit den sonst, zumal wenn heißen, eher problematischen Tomaten (Ragù und Konsorten). Muss die Küche kalt bleiben, führt der Weg zum kulinarischen Glück über „BWK“, das sind „Brot, Wurst und Käse“, also pane, salumi e formaggi – sensationell etwa zu einem Tuma dela Paja mit etwas Löwenzahnhonig (miele di tarassaco)! Dolcetto ist ein einfacher Wein, der auf Antrieb Spaß machen muss, ruhig etwas unkomplizierter sein darf. Um solch eine Leichtigkeit auf Flaschen zu ziehen, bedarf es durchaus einiger Anstrengungen und natürlich exzellentem Traubenmaterial. Die Dolcetto-Reben der Cantina del Pino befinden sich auf über 300 Metern über dem Meeresspiegel. Sie überblicken Barbaresco und den Tanaro – der Fluss, der als Tanarello in den Ligurischen Alpen entspringt, das Piemont nach Süden durchfließt, bis er den Po bei Bassignara erreicht. Die Kalkböden werden von Sandadern durchzogen, die besonders gut die Wärme des Tages speichern, die Trauben langsam ausreifen lassen. Dieser tieffarbene Dolcetto lässt ohne Zweifel das Herz eines jeden italophilen Weinliebhabers höherschlagen. Das ist ein wunderbarer Landwein, der intensiv nach Maul- und Brombeeren, Schwarz- und Sauerkirschen sowie Pflaume duftet. Am Gaumen ist er angenehm fleischig, dabei stets von kühler Frucht (und zarter „Bläue“) durchzogen. Die Fruchtaromen tanzen und geradezu auf der Zunge, Kirsche und nochmals Kirsche, auch rote und schwarze Johannisbeere. Ganz eindeutig: Dolcetto mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis! Ein echter Charmeur, dabei hübsch straff, mit einer kühlen Frische, lebendigem Frucht-Säure-Spiel und schöner Struktur: perfekt balanciert, voller Harmonie und mit



Trinkempfehlung: Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort bis etwa 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55