



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Elio Grasso „dei Grassi“ Dolcetto d'Alba DOC

Artikel-Nr: 120348

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Dolcetto

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Elio Grasso

AUSBAU Nach der Gärung lagert der Wein für weitere 8 Monate im Tank.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase lockt der Wein mit einem attraktiven Bukett nach reifen roten Früchten und Kirsche. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und geschmackvoll. Durch die feinen und gut balancierten Tannine wirkt der Wein zudem samtig und elegant.

SERVIEREMPFEHLUNG idealer Begleiter zu Pasta mit würzigen Saucen und italienischen Fleischspezialitäten

SERVIERTEMPERATUR 15-17 °C



Der Dolcetto ist der Hauswein vieler piemonteser Winzer. Er hat nicht die ausgeprägte Tannine des Barolo und gelangt daher viel früher zur Trinkreife. Wie dieses Exemplar von Elio Grasso beweist, kann auch der Dolcetto ein ganz hervorragender Tropfen sein. Nuancenreich im Bukett, geschmackvoll am Gaumen und samtig-weich im Abgang, bietet er dem Genießer alles was man sich von einem Rotwein wünscht!

Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turnier Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Albe zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinste Nebbiolagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.

