

Tre Vigne

Gattinara DOCG, Giancarlo Travaglini

Das Comeback einer grossen Weinregion



Beschreibung:

Piemont, das ist nicht nur die Heimat von Barolo oder Barbaresco. Seit einiger Zeit ist der Norden wieder erwacht, das Alto Piemonte liefert im Schutz des Monte Rosa beachtliche Rote – wie vor schon vor rund 200 Jahren, als die Weine der Region genauso geschätzt wurden wie Bordeaux oder Burgunder. Die in den 1950er-Jahren aufblühende Textilindustrie und die Folgen des 2. Weltkriegs beschleunigten den Niedergang. Aber es gibt Familien wie die Travaglinis, die an der Renaissance der Weinregion fleissig mitarbeiten. Wie weiter im Süden ist auch hier die anspruchsvolle Rebsorte Nebbiolo heimisch. Im alpinen Klima unweit des Alpenhauptkamms sind Pflege und Lese harte Arbeit, aber was in den Trauben des Tre Vigne steckt, macht diesen Wein nahezu einzigartig, tiefgründig wie facettenreich, mit prägnanter alpiner Finesse.

Degustationsnotiz:

Dieser besondere Gattinara wird nur in den besten Jahrgängen produziert. Intensive granatrote Farbe, in der Nase reichlich fruchtige Töne, Marmelade, Pflaumen und Tamarinde. Im Mund gewinnt er an Kraft durch das solide Tannin, aber vor allem durch den frischen und würzigen Nachklang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Gattinara

Produzent: Giancarlo Travaglini

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Nebbiolo

Artikelnummer: 1367418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tre Vigne

Gattinara DOCG
Giancarlo Travaglini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.