

2024 Speziale

Fratelli Alessandria
Verduno Pelaverga DOC
75cl (6er-Karton)

CHF 22.50 statt ~~CHF 25.00~~

Degustationsnotiz

Pelaverga ist eine alte, autochthone Sorte aus dem Piemont und wird fast ausschliesslich in und um Verduno kultiviert. Alessandrias Version gilt seit Jahren als Referenz dieser aussergewöhnlichen Varietät – auch der 2024er überzeugt wieder: ein wunderbar würziger, fein strukturierter und unverkennbar eleganter Pelaverga. In der Nase entfalten sich betörende Noten von weissem und rosa Pfeffer, begleitet von einem Hauch Muskatnuss, dazu frische Erdbeeren, Blutorangen und feine Orangenzeste. Im kühleren 2024 zeigt er sich etwas schlanker, dafür mit brillanter Frische und finessenreicher Spannung. Am Gaumen wirkt der Wein lebendig und präzise, getragen von einer saftigen Säure und plüschig-weichen Tanninen, die ihm Leichtigkeit und Biss zugleich verleihen. Das pfeffrig-fruchtige Finale ist lang, animierend und subtil mineralisch – ein Paradebeispiel für Eleganz und Charakter dieser seltenen Rebsorte. Ein einzigartiger, unverwechselbarer Wein, duftig, verspielt und doch tiefgründig – absolut empfehlenswert. Als eine Art „Rosé Plus" eignet er sich hervorragend zu Fisch vom Grill oder sogar zu Käsefondue oder Raclette! (rr)

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2030

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 14°C - 18°C

Traubensorten: Pelaverga Piccola

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+