

2025 Dolcetto d'Alba

Pira Luigi
Dolcetto d'Alba DOC
75cl (6er-Karton)

CHF 14.50 statt ~~CHF 16.00~~

Degustationsnotiz

Piras Dolcetto ist Jahr für Jahr ein sicherer Wert und zählt zu den besten seiner Kategorie. Die Tiefgründigkeit und Komplexität dieses Weins lassen sich leicht erklären, wenn man einen Blick auf die Barolo-Lagenkarte wirft. Er stammt zu 100 % aus Reben der Lage Damiano – einer Parzelle auf der Nordseite der mythischen Barolo-Lage Vigna Rionda in Serralunga d'Alba. Auch die 2025er-Version überzeugt mit bemerkenswerter Qualität. Was für ein betörendes Bouquet! Superfruchtig, glasklar und ganz auf der sortentypischen Dolcetto-Linie. Viel violette Frucht, Himbeeren, Pflaumen und ein fast bonbonhafter Himbeer-Ton, dazu feine ätherische und leicht mentholige Anklänge. Alles frisch, expressiv und wunderbar einladend. Am Gaumen deutlich ernster im Auftritt, weniger von der Frucht getragen, als es die Nase zunächst vermuten lässt. Kräftige Struktur, präsente Tannine und ein kerniges Rückgrat verleihen dem Wein Substanz und Kontur. Ein Dolcetto mit Tiefe, Charakter und tollem Lagerpotenzial – weit mehr als nur unkomplizierter Alltagsgenuss. (rr)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2035

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Traubensorten: Dolcetto

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+