

2025 Langhe Nascetta

Diego Conterno
Langhe DOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der reinsortige Langhe Nascetta 2025 von Diego Conterno hat sich längst zu einem grossen Publikumsliebling entwickelt. Auch der geniale Piemont-Jahrgang 2025 knüpft nahtlos an die bisherigen Erfolge an. Im Glas leuchtendes Goldgelb, in der Nase herrlich expressiv und vielschichtig: reife Nashi-Birne, gelber Apfel, Honigmelone und Grapefruit verbinden sich mit Kamille, weissem Pfeffer sowie feinen Noten von Salbei und Minze. Am Gaumen kraftvoll und zugleich wunderbar frisch, mit viel Zug, saftiger Frucht und einem subtil mineralischen Unterton. Die Aromatik bleibt klar und animierend, das Finale lebendig und anhaltend. Eine spannende, charaktervolle Alternative zu Arneis und Favorita – eigenständig, vielseitig und mit schönem Entwicklungspotenzial. (rr)

Typ: Weisswein
Land: Italien
Region: Piemonte
Genussreife: Jetzt - 2032
Alkoholgehalt: 12.5% Vol.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Traubensorten: Nascetta
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 18+