



# Barbaresco La Martinenga 2018

Marchesi di Grésy



Artikel Nr.	08063
Land	Italien
Herkunft	Piemont liegt im Nordwesten von Italien, umarmt von der Mittelmeerküste
Rebsorte	Nebbiolo (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	In französischen Barriques für wenige Monate, dann in slawonischen Eichenfässern von 25hl für 12 Monate gefolgt von einer Reifung in der Flasche für 12 Monate
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Granatrot, leuchtend, mit hellen Orangetönen. Intensiv und harmonisch, erinnert an wilde Waldbeeren, Erdbeeren und saurer schwarzer Kirschmarmelade mit einer angenehmen balsamischen Note von Nelken. Voll, harmonisch, mit guter Komplexität und anhaltendem Nachgeschmack.
Empfehlung	Fleisch, Geflügel und altem Käse
Über den Winzer	Aufgewachsen mit der Leidenschaft für das Land und den Wein, beschloss Alberto di Grésy schon frühzeitig, dass er sich nicht nur darauf beschränken wollte, die Trauben seiner Weinberge an die besten Produzenten der Region zu verkaufen, wie es lange Zeit die Tradition in der Langhe war. Im Jahr 1973 begann er schließlich, seine ersten eigenen Weine zu bereiten: Seine Intention war es, Weine unter Zuhilfenahme der besten verfügbaren Technologien zu erzeugen, aber dennoch die Tradition zu berücksichtigen und so viel Charakter und Persönlichkeit der Reben und der Weinberge wie möglich in die Flaschen zu übertragen. Die Tenute Cisa Asinary dei Marchesi di Grésy, gegründet aus drei Weingütern der Langhe und des Monferrato-Gebietes, sind bekannt dafür, die wichtigsten Weine des Piemont zu erzeugen. Das Weingut Martinenga in der Langhe nahe Alba baut in erster Linie Nebbiolo-Trauben für die Vinifizierung des Barbaresco DOCG an, aber auch Barbera und Cabernet Sauvignon.