

Barbera ist neben Sangiovese die am häufigsten angepflanzte Traubensorte in Italien. Die Hauptanbaugebiete sind das Piemont und die Lombardei. In Barriques ausgebaut, ergibt der dunkelrote Barbera würzige und körperreiche Tropfen, die zwei bis fünf Jahre gelagert werden können.

Trinktemperatur: 16 Grad

Der **Dolcetto** ist ein rubin- bis purpurroter, fruchtbetonter Piemonteser Rotwein aus der gleichnamigen Traubensorte. Es handelt sich nicht, wie man aus dem Namen Dolcetto ("kleiner Süßer") schliessen könnte, um einen Süsswein. So bezeichnet wird er, da er ein säurearmer Rotwein ist. In Duft und Aroma erinnert er an Kirschen und Mandeln. Er sollte eher jung, also in den ersten zwei bis drei Jahren, getrunken werden. Im Barrique ausgebauter Dolcetto kann auch länger gelagert werden.

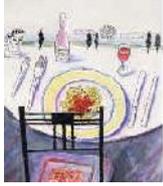
Trinktemperatur: 14 - 16 Grad

Der **Barolo** verdankt der Nebbiolorebe sein Entstehen, der Rebart, die in diesem und anderen Gebieten eine so bedeutende Rolle in der Weinbereitung spielt. Die Lagerung für die sich der Barolo ganz besonders eignet, muss wenigstens drei Jahre betragen, wovon zwei in Eichen- oder Kastanienholzfässern. Es ist dies ein weicher und samtiger, brillanter Wein von granatroter Farbe mit Reflexen, die leicht ins Orangefarbene gehen. Sein Duft ist intensiv, anfänglich erinnert er an Veilchen und verwelkte Heckenrosen, wonach sich eine ganz besondere ätherische Blume herausbildet.

Trinktemperatur: 17 - 18 Grad, eventuell in der Karaffe dekantiert

Der **Barbaresco**, ein weiteres Erzeugnis, das aus der noblen Nebbiolorebe hervorgeht. Nach einer wenigstens zweijährigen Verfeinerung (wovon ein Jahr in Eichen-bzw. Kastanienholzfässern) erwirbt er eine satte granatrote Farbe mit leicht orangenen Reflexen, ein intensives doch delikates Bouquet, das an verwelkte Blumen erinnert, unter denen das Aroma von Veilchen sich ganz besonders bemerkbar macht. Es ist dies ein Wein von beachtlichem Körper, der für eine langjährige Ablagerung geeignet ist.

Trinktemperatur: 17 - 18 Grad, eventuell in der Karaffe dekantiert



GOURMET
FACTORY
WALCHWIL

Weinsorten – Weinbeschrieb und Trinktemperaturen

Der **Nebbiolo D'Alba** wird aus der Rebe gleichen Namens gewonnen. Seine Farbe ist ein mehr oder weniger kräftiges Rubinrot, das im Laufe der Lagerung leicht ins Granatfarbene tendiert. Dominierend in der Blume ist der Veilchenduft, der sich im Laufe der Zeit stärker bemerkbar macht und zugleich verfeinert.

Trinktemperatur: 16 - 17 Grad

Wussten Sie, dass auch die Traubensorte, aus der **Prosecco** hergestellt wird, Prosecco heisst? Prosecco ist der Schaumwein, der aus dem Gebiet nördlich von Venedig stammt und aus lokalen Prosecco-Trauben hergestellt wird. Wie beim Champagner oder beim Franciacorta, so ist auch die Bezeichnung Prosecco geschützt. In Venedig trinkt man Prosecco aus schlanken, halbhohen Gläsern. Manche trinken Prosecco als "Ombra", also am frühen Abend zum Aperitif. Manche zum Essen. Und manche als Abschluss eines feierlichen Anlasses. Wann auch immer: Der strohgelbe Prosecco ist leichter als Wein und schmeckt angenehm trocken und dennoch fruchtig.

Im Norden von Venedig und Treviso erheben sich zwei Hügelketten, die durch den Fluss Piave voneinander getrennt sind. Dieses Gebiet im Veneto, zu Deutsch Venezien, gilt als eines der besten Rebbauggebiete Italiens. Rechts des Piave (geographisch im Norden) liegen der Montanello und die Colli Asolani, links (geographisch im Süden) die sanften Hügel von Conegliano bis Valdobbiadene. In diesem Gebiet wächst die weisse Prosecco-Traube. Sie wird seit jeher zur Herstellung von Schaumwein geschätzt.

Trinktemperatur: 6 - 8 Grad