



Alta Langa DOCG Zero Riserva Pas Dosé 2019

Enrico Serafino

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Enrico Serafino Piemonte
Ausbau	Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung mit ausgedehnter Hefezeit
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2019
Genussphase	mehr als 10 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	12,5 %
Traubensorten	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Artikel-Nr	10209729

Bemerkungen

Zero Pas Dosé repräsentiert die kompromisslose Vision des historischen Weinguts Enrico Serafino, das mit diesem wegweisenden Schaumwein den allerersten Alta Langa DOCG ohne jegliche Dosage auf den Markt brachte. Dieser visionäre Metodo Classico reift für beeindruckende 60 Monate auf den Hefen tief in den geschichtsträchtigen Kellern des Piemonts, wo die Trauben aus nachhaltig bewirtschafteten Weinbergen auf bis zu 550 Metern über dem Meeresspiegel stammen. Die komplexen Mergelböden mit ihren kalk- und tonhaltigen Schichten in der anspruchsvollen Appellation Alta Langa verleihen den handgelesenen Trauben der Sorten Pinot Noir und Chardonnay eine tiefgründige, mineralische Struktur, die durch den bewussten Verzicht auf die Zugabe von Versandlikör in ihrer reinsten Form konserviert wird, wodurch der charakterstarke Zero Pas Dosé zu einer Ikone des norditalienischen Schaumweins avancierte.

Passt zu

Zero Pas Dosé ist aufgrund seiner extremen Trockenheit, der lebendigen Säurestruktur und der feinen Perlage ein herausragender kulinarischer Begleiter, der

als edler Aperitif ebenso glänzt wie als anspruchsvoller Partner für die gehobene Gastronomie. Dieser charakterstarke Schaumwein harmoniert exzellent mit feinsten Meeresfrüchte-Platten, frischen Austern, Hummer und edlen Fischgerichten wie einem gebratenen Steinbutt, dessen feine Textur perfekt untermalt wird. Darüber hinaus setzt dieser anspruchsvolle Spumante einen brillanten Akzent zu geschützten kulinarischen Herkunftsbezeichnungen wie dem fein-würzigen Prosciutto di Parma, einer traditionellen Mortadella di Bologna oder einem intensiv gereiften Parmigiano Reggiano, da die vibrante Frische des Zero Pas Dosé den Gaumen nach jedem Bissen auf erfrischende Weise reinigt.

Degustationsnotizen

Zero Pas Dosé funkelt im Glas in einem brillanten Strohgelb mit intensiv goldenen Nuancen und fasziniert das Auge mit einer aussergewöhnlich feinen, anhaltenden und dichten Perlage. Das vielschichtige und tiefe Bouquet verströmt ein komplexes Aromenspiel von kandierten Zitrusfrüchten, getrockneten gelben Blüten und hellen Beeren, welche von einer tiefen, kalkigen Mineralität und den charakteristischen Röstnoten von frisch gebackenem Brioche elegant unterlegt werden. Am Gaumen präsentiert sich dieser exzellente Spumante absolut trocken, extrem geradlinig und von einer packenden, vertikalen Frische, die sich in perfekter Balance mit der cremigen Textur des langen Hefelagers bewegt, bevor ein langanhaltendes, salzig-mineralisches Finale die kompromisslose Präzision und Klasse des Zero Pas Dosé meisterhaft besiegelt.