



OUDEIS Alta Langa DOCG Brut 2020

Enrico Serafino

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Enrico Serafino Piemonte
Ausbau	Traditionelle Flaschengärung mit einer ausgedehnten Lagerung auf der Hefe
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	8 - 10°C
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Artikel-Nr	10207720

Bemerkungen

Oudeis Brut repräsentiert eine tiefgründige Philosophie, deren Name sich vom griechischen Wort für Niemand ableitet, was die Überzeugung des Traditionsweinguts Enrico Serafino widerspiegelt, dass nicht der Mensch, sondern einzig und allein das Terroir für die aussergewöhnliche Komplexität des Weins verantwortlich ist. Dieser traditionsreiche Metodo Classico reift für mindestens 36 Monate auf den Hefen im geschichtsträchtigen Piemont, wo die nachhaltig bewirtschafteten Weinberge auf einer Höhe von bis zu 550 Metern über dem Meeresspiegel thronen. Die kalk- und tonhaltigen Mergelböden der prestigeträchtigen Appellation Alta Langa DOCG verleihen den handgelesenen Trauben aus Pinot Noir und Chardonnay ihre unverkennbare Identität, während der Verzicht auf jegliche Fremddestillate bei der Dosage die pure, unverfälschte Herkunft unterstreicht, wodurch Oudeis Brut zu einem meisterhaften Botschafter seiner norditalienischen Heimat wird.

Passt zu

Oudeis Brut erweist sich dank seiner lebendigen Säurestruktur und der feinen Perlage als der ideale gastronomische Begleiter, der sowohl als edler Aperitif als auch als Speisebegleiter brilliert. Dieser erstklassige Schaumwein harmoniert exzellent mit feinen Fischgerichten und anspruchsvollen Meeresfrüchte-Kreationen, bei denen er

die salzigen Nuancen perfekt untermalt. Darüber hinaus setzt dieser charakterstarke Spumante fantastische Akzente zu geschützten kulinarischen Spezialitäten der Region wie dem hauchdünn aufgeschnittenen Prosciutto di Parma, der klassischen Mortadella di Bologna oder einem gereiften Parmigiano Reggiano, da die feine Perlage des Oudeis Brut den Gaumen nach jedem Bissen auf erfrischende Weise reinigt.

Degustationsnotizen

Oudeis Brut funkelt im Glas in einem leuchtenden Strohgelb mit edlen goldenen Reflexen und einer bemerkenswert feinen, langanhaltenden Perlage, die Kenner sofort begeistert. In der Nase entfaltet dieser exzellente Schaumwein ein komplexes, überaus attraktives Bouquet, das von zarten gelben Blüten, weissfleischigen Früchten, einer subtilen Mineralität und feinen Nuancen von frisch gebackener Brotkruste getragen wird. Am Gaumen zeigt sich dieser edle Spumante facettenreich, geradlinig und kompromisslos trocken, wobei eine vitale Zitrusfrische perfekt mit der dichten, cremigen Textur harmoniert, bevor der Schaumwein in ein langes, tiefes Finale mündet, welches die mineralische Eleganz und geschmackliche Präzision des Oudeis Brut noch einmal eindrucksvoll unter Beweis stellt.