



OUDEIS Alta Langa DOCG Rosé 2021

Enrico Serafino

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunft | Italien, Piemonte |
| Produzent | Enrico Serafino Piemonte |
| Ausbau | Kurze Kaltmazeration (Saignée) der Pinot-Noir-Trauben, Erstgärung im Edelstahltank und mindestens 36 Monate Flaschenreife auf der Feinhefe |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2021 |
| Genussphase | bis 7 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10°C |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder |
| Artikel-Nr | 10208721 |

Bemerkungen

Oudeis Rosé de Saignée verdankt seinen faszinierenden Namen der griechischen Mythologie, abgeleitet von Odysseus, was übersetzt niemand bedeutet. Das traditionsreiche piemontesische Weingut Enrico Serafino betont damit auf philosophische Weise, dass kein Mensch allein für die aromatische Komplexität verantwortlich zeichnet, sondern einzig und allein das einzigartige Terroir der Alta Langa DOCG diese natürliche Kraft besitzt. Die Rebstöcke für diesen reinsortigen Pinot Noir wachsen auf anspruchsvollen Ton- und Kalkböden in den höher gelegenen Gemeinden Trezzo Tinella, Loazzolo, Vesime und Bubbio im Piemont. Durch die traditionelle Mazerationmethode, dem sanften Saftabzug, entsteht nicht nur die charakteristische, einladende Färbung, sondern auch eine bemerkenswerte Struktur, die den Oudeis Rosé de Saignée zu einer unverwechselbaren önologischen Entität des Hauses macht.

Passt zu

Oudeis Rosé de Saignée ist dank seiner lebendigen Säurestruktur und der feinen Perlage ein exzellenter Speisenbegleiter, der die sensorischen Eigenschaften anspruchsvoller Gerichte perfekt hervorhebt. Dieser piemontesische Metodo Classico

harmoniert traditionell hervorragend mit feinsten italienischen Wurstwaren, insbesondere mit luftgetrocknetem Prosciutto di Parma oder der klassischen Mortadella di Bologna, da die feine Kohlensäure das Fett perfekt balanciert. Ebenso meisterhaft begleitet dieser Schaumwein edle Fischgerichte, gegrillte Krustentiere oder Meeresfrüchte-Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum. Zum Abschluss eines Menüs oder als Aperitif passt der Oudeis Rosé de Saignée wunderbar zu gereiftem Parmigiano Reggiano, dessen salzige Würze die Fruchtaromen des Weins exzellent kontrastiert.

Degustationsnotizen

Oudeis Rosé de Saignée präsentiert sich dem anspruchsvollen Geniesser im Glas in einem brillanten Rosé mit eleganten Zwiebelchalen-Nuancen und einer aussergewöhnlich feinen, langanhaltenden Perlage. An der Nase entfaltet dieser edle Schaumwein der geschützten Ursprungsbezeichnung Alta Langa DOCG ein weites, vielschichtiges Bouquet, das von frischen Erdbeeren, Johannisbeeren, feinen Wildblumen sowie Nuancen von Zuckerwatte und frisch gebackener Brotkruste geprägt ist. Am Gaumen brilliert der Schaumwein durch seine trockene, komplexe und zugleich fruchtige Stilistik, die von einer harmonischen Frische getragen wird. Die perfekt ausbalancierte Affinität zwischen Nase und Gaumen mündet in ein langes, charakterstarkes Finale, das die meisterhafte Pinot-Noir-Struktur des Oudeis Rosé de Saignée eindrucksvoll unterstreicht.