



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Sforzato di Valtellina Albareda

Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Lombardei
Produzent	Mamete Prevostini
Klassifikation	DOCG
Traubensorte	Nebbiolo
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2021
Artikelnummer	13443



Vinifikation / Ausbau

Aus den besten Nebbiolo-Trauben. Die Trauben trocknen zwei Monate lang im Fruttaio, einem gut gelüfteten Raum unter dem Dach der Kellerei. Die Frucht dieses Weins streichelt den Gaumen: seine Rundheit schenkt Wärme und ein schier unendlich scheinendes Finale, das in guter Gesellschaft genossen werden will.

Charakter

Im Glas befindet sich ein Dunkles Granatrot mit orangefarbenen Reflexen.

Das Bouquet ist ausgeprägt, sortentypische Aromen, mit elegant würzigen Vanillenoten und Nuancen von Trockenobst und -blumen.

Am Gaumen warm, trocken, seidig, weich und anhaltend, mit deutlichen Marmeladenoten, sehr elegant im Gesamteindruck. Ein sehr körperreicher Wein.

Geschichte

Der Barbaresco wird aus Nebbiolo-Trauben der Lage Rizzi hergestellt. Da es ein sehr grosses Gebiet ist, findet man innerhalb dieser Lage Expositions- und Höhenunterschiede, sowie Unterschiede in der Bodenkunde und damit unterschiedliche Bodenzusammensetzungen. Aus diesem Grund ist der Barbaresco Rizzi so besonders und komplex, und zweifellos gilt der Hügel Rizzi als eine der renommiertesten Anbauflächen in der ganzen Langhe

Konsumhinweis

Wildgerichte, Braten, Ragout, Aufschnitt, Schmorgerichte, junge und gereifte Käse.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Sforzato di Valtellina Albareda

Produzentinfo

Davon habe ich mich inspirieren lassen: Mit gefiel die Idee, dass die Nebbiolo-Trauben, um die wir uns sorgfältig kümmern, wenn sie noch am Stock hängen, sich auch weiter in einem nicht zu kontaminierten Ambiente und so natürlich wie möglich entwickeln können.

Technologisch ist es heute möglich, ein hohes Qualitätsniveau zu erzielen und dabei gleichzeitig den Rohstoff, die damit Arbeitenden und die Umwelt zu schützen. Deshalb habe ich mich dazu entschlossen, dem Protokoll der Energiezertifizierung CasaClima Wine zu folgen.

Die neue Kellerei CasaClima Wine befindet sich in Postalesio im Valtellina. Inmitten von Weinbergen gelegen, blickt sie auf die Gipfel der Bergamasker Alpen (Alpi Orobie).

Von draussen gesehen wirkt sie sehr einfach: ein bordeauxfarbener Quader, im Inneren ist sie dagegen äußerst komplex. Entwickelt mit dem Ziel, die Trauben über drei Ebenen durch freien Fall zu verarbeiten, hat sie eine Gesamtfläche von 3.000 qm: in der obersten Etage erfolgen Antrocknen und Mahlen der Trauben, auf der mittleren die Gärung und im Untergeschoss der Ausbau der Weine.

Unsere Kellerei ist so energieeffizient, dass man sie mit einem Eiswürfel kühlen und mit einem Streichholz heizen kann.

Das lässt sich nicht leicht erklären, ich kann aber dazu sagen, dass man es spürt und es uns besser leben lässt.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen