

WEIN & SPEISE & OLIVENÖL

2018 Marcarini Dolcetto d'Alba Boschi di Berri & 2019 Tenute Rubino Olivenöl & Fruttato medio (Cellina - Coratina - Leccina) & Schwarzkohl mit Reis in Olivenöl

Liebe Weinliebhaber/innen,

Io bevo e mangio italiano = ich trinke und esse italienisch
heute möchte ich Ihnen von Poderi Marcarini aus Piemont Dolcetto d'Alba Boschi di Berri &
2019 Tenute Rubino Olivenöl & Fruttato medio (Cellina - Coratina - Leccina) &
Schwarzkohl mit Reis in Olivenöl vorstellen.

Um die Bedeutung der Firma Marcarini zu beurteilen, reicht es nicht aus, ihre aktuellsten Aspekte zu erfassen, wie die Rationalisierung der Weinbaubetriebe, die modernen Produktionstechnologien oder die internationale Verbreitung ihrer Weine, sondern man muss auch ihre Traditionen kennen. Heute wie damals führt die Familie Marcarini, nunmehr in sechster Generation, mit Leidenschaft ihre Weinberge weiter und vinifiziert die Trauben nach dem Diktat der strengsten piemontesischen Tradition, insbesondere der Langhe. Das ist die Firma Marcarini: die Eigentümer, die Weinberge, die Keller, die Weine, ihre Geschichte.

Eine Geschichte, die aus intelligenten Entscheidungen und harter Arbeit, aus Technik und Intuition besteht; eine Geschichte, die fernab des Geschreis gelebt wird: eine Geschichte für alle Liebhaber von richtig gemachten Dingen, für Freunde.

Ein absolut einzigartiger Dolcetto d'Alba ist eines der sehr seltenen und emblematischen Reben. Die Trauben stammen aus einem hundertjährigen Weinberg, der von der aufgrund des teilweise sandigen Bodens und des besonderen Mikroklimas.

Boden: lehmig mit neutraler Reaktion mit gutem Magnesiumgehalt.

Die **analytischen Daten** sind;

☞ 12,5 % Vol. Alkohol

☞ 5,33 g/l Säure

☞ 0,2 g/l Zucker

VERKOSTUNG: Den Wein serviere ich nach Empfehlung des Winzers in einem große hochstieligen Kelch. Die Temperatur des Weins habe ich 13 Grad gewählt, nicht wie üblich bei den Rotweinen bei Zimmertemperatur. Farbe ist rubinrot mit Reflexionen bis violett. Der Wein ist Parfümiert nach Himbeere. Der Geschmack ist intensiv, breit und anhaltend. Der warme fast samtige Geschmack erweckt angenehme Empfindungen von reife Kirschen und Johannisbeeren. Der Wein wird die Alterung in der Flasche mehrere Jahre lang gut aushalten.

PASST ZU: Als wichtiger Wein passt er gut zu kalten und warmen Vorspeisen und ersten Gängen. Gerichte, Braten, weißes Fleisch und Frischkäse.

Heute gibt es zu der 2018 Marcarini Dolcetto d'Alba Boschi di Berri &
2019 Tenute Rubino Olivenöl & Fruttato medio (Cellina - Coratina - Leccina) Lotto: F1030320CL &
Schwarzkohl mit Reis in Olivenöl

Wir sind glücklich, den Wein und Olivenöl in unserem Sortiment zu haben.

Rezepte sind für Fortgeschrittene. Nur besondere Zubereitungsschritte werden erwähnt.

Mengenangaben werden nicht gemacht.
Die Komponenten der Speise sind:

Schwarzkohl, Reis, Zwiebel, geröstete Pinienkerne, kleine Korinthen, Zimt, Nelke, Zucker, Salz und allerwichtigste Olivenöl.

Schwarzkohl wird in Dampfgarer 4 Minuten gedämpft, gezupft. Zwiebel in Olivenöl angemacht, mit Reis und Olivenöl, Zucker, Salz gekocht, zum Schluss wird gedämpfte und gezupfte Grünkohl geröstete Pinienkerne, kleine Korinthen, Zimt, Nelke untergerührt und auf dem Herd zum Ruhen gelassen. Die Speise wird kalt mit Zitronensaft als Vorspeise oder Zwischengericht gegessen.

Guten!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Salute

Ihr vinvinowein-Team aus Lehel

www.vinvinowein.de

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #vinvinowein.de #vinvinowein
#WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen #Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet
#WeinausDeutschland #WeinausItalien #WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut
#HandgemachteWeine #Marcarini #PoderiMarcarini #2018 MarcariniDolcettod'AlbaBoschidiBerri
#Dolcettod'AlbaBoschi #Piemont #TenuteRubino #Apulien #Olivenöl #Filod'Olio #Oliod'oliva
#spontanVergärung #selektiveHandlese #Olivenöl #Oliod'olivaFruttatamedio #Coratina #Cellina
#Leccina