

WEIN & SPEISE

Marcarini Dolcetto d'Alba DOC „Boschi di Berri“ 2018 und 2003 & Lammschulter mit Wurzelgemüse und Hagebuttensauce mit Perlzwiebeln, getrockneten Pflaumen und Kastanien

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

„lo bevo e mangio italiano.“ – „Ich trinke und esse italienisch.“

Heute möchte ich Ihnen den Dolcetto d'Alba „Boschi di Berri“ von Poderi Marcarini aus dem Piemont vorstellen.

Um die Bedeutung des Weinguts Marcarini zu erfassen, reicht es nicht aus, nur die aktuelle Entwicklung zu berücksichtigen – etwa die Optimierung der Weinbaubetriebe, die modernen Produktionstechnologien oder die internationale Verbreitung ihrer Weine –, sondern man muss auch ihre Traditionen kennen. Heute wie damals bewirtschaftet die Familie Marcarini, nunmehr in sechster Generation, mit Leidenschaft ihre Weinberge und vinifiziert die Trauben nach den Vorgaben der strengen piemontesischen Tradition, insbesondere der Tradition des Weinanbaugebiets Langhe, seit 1994 eine geschützte Denominazione di origine controllata (DOC). Die Geschichte des Weingutes Marcarini ist geprägt von wegweisenden Entscheidungen, harter Arbeit, Technik und Intuition – es ist eine Geschichte für alle Liebhaber von mit Herz und Verstand erzeugten Weinen.

Der „Boschi di Berri“ ist ein wahrhaft einzigartiger Dolcetto d'Alba. Seine Trauben stammen von einem jahrhundertealten Weinberg, der dank des teilweise sandigen Bodens und des besonderen Mikroklimas vor der Reblaus gerettet wurde. Die Dolcetto-Reben, die für den „Boschi di Berri“ vinifiziert werden, sind daher ein äußerst seltenes emblematisches Beispiel für Reben, die nicht auf amerikanische Wurzelstöcke gepfropft worden sind.

Boden: ph-neutral und tonhaltig 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 auf Empfehlung des Winzers in einem große hochstieligen Kelch. Als Temperatur des Weins habe ich 13 °C gewählt, nicht die Zimmertemperatur wie sonst bei Rotweinen üblich. Die Farbe ist rubinrot mit Reflexionen ins Violette. In der Nase zeigt sich eine himbeerige Parfumnote. Der Geschmack ist intensiv, breit und anhaltend, dabei warm, fast samtig und zeigt angenehme Anklänge von reifen Kirschen und Johannisbeeren.

Der Wein ist für eine mehrjährige Alterung in der Flasche gut geeignet.

Den Nachweis für dieses Alterungspotenzial möchte ich Ihnen gerne liefern und aus unserem Privatbesitz den 2003er Jahrgang des Dolcetto d'Alba „Boschi di Berri“ vorstellen. Der Wein ist gereift und offenbart hinsichtlich des Geschmacks und des Nachhalls eine lange Präsenz. Den 2003er kann ich Ihnen leider nicht zum Verkauf anbieten, was Sie aber nicht daran hindern soll, den 2018er zu erwerben und lange zu lagern.

Passt zu: Der „Boschi die Berri“ harmoniert mit kalten und warmen Vorspeisen und ersten Gängen, aber auch mit Braten, weißem Fleisch und jungem Käse.

Heute gibt es zum Marcarini Dolcetto d'Alba „Boschi di Berri“ 2003 und 2018 eine Lammschulter mit Wurzelgemüse und Hagebuttensauce mit Perlzwiebeln, getrockneten Pflaumen und Kastanien. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind: Lammschulter, Wurzelgemüse, Hagebuttenpaste, Perlzwiebeln, getrocknete Pflaumen, Kastanien.

Die Schulter zusammen mit dem Gemüse im Ofen 2 Stunden lang bei 170 °C in einer geschlossenen Kasserolle garen. Um die Sauce zu gewinnen, das Wurzelgemüse und die Bratflüssigkeit mit Hagebuttenpaste und einer Flasche 2018er „Boschi di Berri“ in einem Topf reduzieren und zum Ende der Reduzierung die Pflaumen, Zwiebeln und Kastanien hinzugeben.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter www.vinvinowein.de/videos/ abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Salute

Ihr vinvinowein-Team aus dem 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 #2018MarcariniDolcettod'AlbaBoschidiBerri
#Dolcettod'AlbaBoschi #Piemont #Lammschulter #spontanVergärung #selektiveHandlese