

## **WEIN & SPEISE**

### **Villa Terlina Barbera d'Asti Monsicuro 2011 DOCG & Thomahawksteak mit Hokkaidokürbis-Spalten**

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen von Villa Terlina den 2011er Barbera d'Asti Monsicuro DOCG vorstellen.

Analytische Daten:

☞ 14,5 % Vol.

☞ 6,3 g/l Säure

☞ 1,0 g/l Zucker

Rebsorte: Barbera

Produktion pro Jahr: ca. 2.500 Flaschen

Boden: mergelkalkhaltig mit Gipsstein (Selenitstein)

Biodynamischer Anbau seit 2006

Villa Terlina ist ein kleines Weingut im Piemont in Familienbesitz, das Dr. Paolo Alliaia 1997 erworben hat. Ziel von Villa Terlina unter Alliatas Leitung ist es, hervorragende Terroir-Weine nach den strengen Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft zu erzeugen. Jeder Wein von Villa Terlina hat seine eigene Persönlichkeit, abhängig von der konkreten Boden- und Parzellenbeschaffenheit und vom Herstellungsjahr. Villa Terlina produziert keine Standardweine und verwendet nur die in eigenen Weinbergen angebauten Trauben.

Aufgrund der ungewöhnlich hohen Pflanzdichte der Rebstöcke im kleinen Monsicuro-Weinberg und der Neigung der Parzelle werden alle Eingriffe im Weinberg manuell durchgeführt. Bereits im Jahr 2006 begann man bei Villa Terlina mit dem biologisch-dynamischen Weinbau. Zunächst wurde etwas experimentiert, bevor die Methoden auf dem gesamten Gut praktiziert wurden.

Der Barbera d'Asti Monsicuro ist sehr gut ausbalanciert, dabei kräftig und muskulös. Als primäre Geschmacksnoten habe ich Holz, Tabak, Schokolade und Kirsche gespürt. Die reifen Tannine ermöglichen dem Wein ein langes Finale im Mund und einen langen Nachhall.

Den Monsicuro wird man noch lange genießen können.

Der Wein ist wie für Fleisch geschaffen: Ein Steak, Ochsenbacken oder -schwanz, Wild, Lammhaxen, aber auch ein Schmorbraten passen zum Monsicuro ganz ausgezeichnet. Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Heute gibt es zum Meisterstück von Dr. Alliaia, dem gereiften 2011er Villa Terlina Barbera d'Asti Monsicuro DOCG, ein Thomahawksteak mit Hokkaidokürbis-Spalten.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb hier nur die Zutaten genannt werden, wobei auf Mengenangaben verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind:

Thomahawksteak vom Rind (short bone, 5 Wochen gereift), Thymian, Rosmarin;

Hokkaidokürbis-Spalten aus dem Ofen

Beim Servieren mit gerösteten Kürbiskernen, Aceto Balsamico, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer anrichten.

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/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen  
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien  
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #Villa Terlina  
#Dr.PaoloAlliata #Italien #Barbera # BarberaD'asti #PiemontMonferrato #Piemont  
#Monferrato # Thomahawksteak #Hokaidokurbis #Filod'Olio #Olivenöl #spontanVergärung  
#selektiveHandlese #