

Nosiola Vigneti delle Dolomiti 2023

Maso Salengo

- **Das Gebiet:** Das IGT-Gebiet „Vigneti delle Dolomiti“ oder „Weinberg Dolomiten“ umfasst zahllose Orte in der Provinz Bozen, die Provinz Trento und die Provinz Belluno.
- **Die Rebsorte:** 100% Nosiola
- **Qualitätsbezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica
- **Die Vorschriften:** Bis zu 195 Doppelzentner dürfen pro Hektar geerntet werden; die Familie Raffaelli erntet nur ca. 90 Doppelzentner.
- **Der Jahrgang:** Wie in vielen Teilen des Landes gab es durch die verregneten Monate Mai und Juni erhebliche Probleme mit falschem und echtem Mehltau. Das stellte die Winzer vor extreme Herausforderungen und erforderte viel Weinbergarbeit um größere Schäden durch den Pilzbefall abzuwenden. Wem das gelang, der hatte nicht nur mengenmäßig eine gute, sondern auch qualitativ eine hervorragende Ernte.
- **Der Erzeuger:** Das kleine Weingut Maso Salengo von Giuseppina Raffelli bewirtschaftet gerade mal 6 Hektar Rebland im Süden des Trentino. Der Betrieb wurde schon 1916 gegründet und ist jetzt bereits in der 4. Generation im Familienbesitz. Insgesamt werden zwölf unterschiedliche Rebsorten, teils lokale, teils internationale, angebaut, Das heißt, pro Weinsorte gibt es nur wenige tausend Flaschen, denn die Gesamtproduktion beläuft sich nur auf rund 50.000 Flaschen.
- **Der Ausbau:** Die Nosiola-Trauben werden abgepresst und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt ausschließlich im Stahltank, abgefüllt wird der Wein üblicherweise innerhalb der ersten drei bis vier Monate des auf die Lese folgenden Jahres.
- **Der Geschmack:** Intensiver Duft nach Haselnüssen, trotzdem fein und elegant, ein Hauch Bitternoten und Marzipan. Am Gaumen fein und elegant, wiederum deutliche Haselnussaromen, ausgewogen mit feiner Säure, mittlerer Körper, im Finale dezente Bitternoten und dezente Säure, schöne Länge.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Die Nosiola gehört aufgrund ihrer moderaten Säure nicht zu den lagerfähigsten Weißweinen. Wir empfehlen ihn bis Ende 2025/Mitte 2026 auszutrinken.
- **Passende Speisen:** Wir mögen den Nosiola zu sehr fein geschnittenem Prosciutto, Frischkäse von Schaf oder Ziege oder zu geschmortem Spitzkohl mit Fenchel.

Diese Expertise wurde am 15.6.2024 erstellt.