



Naturbursche mit feinem Schliff
Dolcetto d'Alba DOC Augenta 2023 von Giorgio Pelissero

Steht man am höchsten Punkt des Weinbergs Augenta, genießt man eine Rundumsicht über die Hügel des südlichen Piemonts nahe Alba und Barbaresco. An besonders klaren Tagen überblickt man beinahe den gesamten Alpenbogen vom Monviso bis zum Monte Rosa, vom Matterhorn bis zum Mont Blanc.

Der Weinberg liefert mehr als eine fantastische Aussicht. **Augenta**, so heißt der Weingarten im Dialekt, verrät auch etwas über seine besondere Güte: Der Name leitet sich vom lateinischen „augere“ ab, was so viel wie „steigern“ oder „vermehrten“ bedeutet. Nach der Überlieferung waren die Trauben, die hier angebaut wurden, immer ein bisschen üppiger und von besserer Qualität als der Durchschnitt.

Heute im Besitz von **Giorgio Pelissero** macht der Weinberg seinem Namen alle Ehre. Auf den kargen, fast felsigen Böden mit hohem Kalkstein-Anteil wurden 1979 die Rebstöcke für den **Dolcetto d'Alba** gepflanzt, die heute über 40 Jahre alt sind.

Die Rebsorte **Dolcetto** wurde schon zu Zeiten der Römer im Piemont angebaut. Hinter dem frei übersetzten Namen **„Kleiner Süßer“** verbirgt sich ein eher knackiger, trockener Rotwein, der im Piemont ein äußerst beliebter Tischwein ist.

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstr. 14, 80807 München, Telefon 089/35 63 61-0,



Der **Augenta 2023** ist ein kraftvoller Tropfen, ein **Naturbursche**, der sich **finessenreich im Glas präsentiert**. Ausgebaut wurde er 6 Monate im großen Holzfass. Er zeigt eine violette, dichte Farbe. Fruchtig ausbalanciert und von feinem Schliff besticht er mit einer angenehmen Mandelnote und einem Anklang von Süßholz. Am Gaumen schmecken wir eine typische Kirschfrucht, dazu gesellen sich Gesteinsnoten und ein Hauch Waldboden.

Kulinarisch eignet er sich besonders zu Antipasti, rohem Gemüse wie der Bagna Cauda sowie zu Pasta- und Risottogerichten. Auch zu Carne Cruda, dem Piemonteser handgeschabten Tatar vom Fassone-Rind, ein Genuss! Nach einem ausgedehnten Winter Spaziergang macht er gute Laune zu Käse, luftgetrocknetem Schinken und Salami. Ein Tischwein der Königsklasse!

Dolcetto d'Alba DOC Augenta 2023 von Giorgio Pelissero

1 Flasche statt 16,80€ **für 13,90€*** 18,53 €/l

6 Flaschen im Karton statt 100,80€ **für 79,-€*** 17,55 €/l

** Sonderpreise bis 28.2.2025, nicht mit anderen Rabatten und Aktionen kombinierbar. Angebot freibleibend, solange der Vorrat reicht. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.*

Bestellung@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN