



Martel.
Wein genießen.

Moscato d' Asti DOCG 2024

Marcarini



Moscato



2024



Piemont



Asti



Desserts ohne Schokolade, Frische Früchte,
Panettone & Cantucci



trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines
Reifepotential (bis etwa 4 Jahre nach Ernte)



naturnah



5.00 % Vol.



leichter Wein



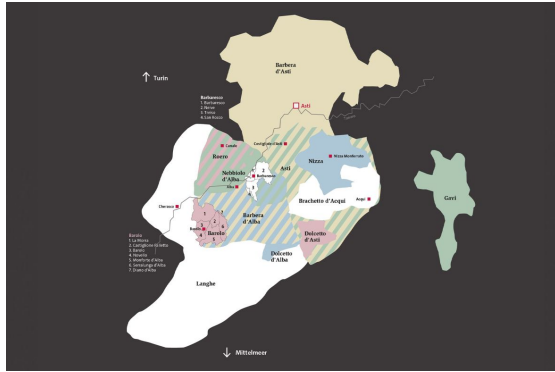
Marcarini

Zum Wein

Marcarini ist ein traditioneller Familienbetrieb in La Morra. Er produziert auch einen spannenden Moscato d'Asti, der sowohl als Aperitif oder Dessertwein genossen werden kann. Herrlich frisch und für Moscato typisch moderate 5% Alkohol. Verführerische Süsse dank des Restzuckers - in Kombination mit dem belebenden Prickeln der Kohlensäure. Dieser Moscato ist das Gegenteil von klebrig und überzeugt mit einem herrlichen Süsse-Säure-Spiel.

Italien / Piemont / Asti

Winzerportrait Poderi Marcarini



Manuel Marchetti, Besitzer

Weingut



25 ha



Besitz: Familie Marcarini
Gutsleitung: Andrea Marchetti
Weinbereitung: Elisa Marchetti



Weiss: Arneis, Moscato
Rot: Barbera, Dolcetto, Nebbiolo



Ton



Nur bei Martell erhältlich

Anbau



naturnah
SQNPI

Keller



Vegan

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Podere Marcarini steht für Tradition im besten Sinn. Seit über 2 Jahrhunderten wird in La Morra Barolo erzeugt, der sich nie dem Zeitgeist unterworfen hat. Marcarini verkörpert einen klassischen Stil, der preislich bodenständig bleibt.

Einzigartig

Speziell ist der kompromisslose Traditionalismus, der hier aus Überzeugung gelebt wird. Bereits 1956 wurde «Brunate» erstmals auf einem Barolo-Etikett genannt. Ein früher Beweis für das Bewusstsein um die Bedeutung einzelner Lagen. Bis heute gehört Marcarini zu den prägenden Besitzern dieser historischen Cru-Lage, mit 4,5 Hektar in Brunate. Der Ausbau erfolgt ausschliesslich in grossen Fässern bis 4000 Liter.

Überblick

Das Mitte des 18. Jahrhunderts gegründete Weingut liegt in eindrücklicher Lage am Rand des Dorfkerns von La Morra. Heute führen Andrea und Elisa in sechster Generation den Betrieb. Andrea verantwortet die strategische Ausrichtung, Elisa leitet die Arbeit im Rebberg und im Keller. 25 Hektar Rebfläche gehören zum Gut. Die Bewirtschaftung erfolgt mit organischer Düngung und ohne chemische Hilfsmittel. Niedrige Erträge werden durch gezielten Rebschnitt angestrebt. Der Klimawandel stellt neue Herausforderungen. Sonnenbrand wird mit angepasstem Laubmanagement begegnet. Mehr Blattmasse schützt die Trauben. Alle Weine entstehen aus eigenen Trauben. Neben Brunate spielt der bereits jung zugängliche Barolo Comune di La Morra eine wichtige Rolle.

Emotionen

Hier wird nichts beschleunigt und nichts verkürzt. Wir schätzen das Traditionsbewusstsein und die bemerkenswerte Bodenständigkeit dieses Hauses sehr. Die Weine wirken nicht schwer, besitzen jedoch eine beeindruckende Lagerfähigkeit.

«Beeindruckender
Traditionalist. Punkt.»

— Martel über Marcarini

Impressionen

