MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Roero Arneis "Soulmarino" DOCG Batasiolo



Name:	Roero Arneis "Soulmarino" DOCG Batasiolo
Artikel Nr.:	2122
Hersteller:	Batasiolo
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Arneis
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Strohgelb mit bernsteinfarbenen Andeutungen. Frisch, fruchtig mit leicht grasigem Bouquet. Trocken, vollmundig und ausgewogen mit angenehmen, feinen Bittertönen.
Herstellung:	Nach der Ernte erfolgt eine Gärung bei kontrollierten Temperaturen von ca. 16-18°C während 5-7 Tagen in Edelstahltanks. Nach der Gärung erfolgt eine weitere Verfeinerung auf der Flasche, bevor dieser Wein zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Weingüter "Beni di Batasiolo" im Besitz der Familie Dogliani sind eine der größten Kellereien der Langhe und bewirtschafteten rund 107 ha in Eigenregie. 1978 erstanden die Brüder Dogliani die geschichtsträchtige Kellerei Chiola in La Morra, der die Weinberge aus dem Familienbesitz eingegliedert wurden. Heute werden 9 Gutshöfe in La Morra mit den Weinbergen Batasiolo, Morino, Cerequio und Zonchetta, in Serralunga d'Alba mit den Weinbergen Boscareto und der geschichtsträchtigen Corda della Briccolina, in Barolo mit dem Weinberg Bricco di Vergne und in Monforte d'Alba mit den Weinbergen Tantesi und Bofani bewirtschaftet. Auf etwa 60 Hektar wird Nebbiolo aus Barolo angebaut. Die Brüder Dogliani beschlossen, diese Besitztümer unter dem Namen "Beni di Batasiolo" unter einem Namen zu vereinen, der von dem Kernstück der Kellerei, "Batasiolo", hergeleitet wurde. Batasiolo ist für seine großartigen Rotweine berühmt und erzeugt die angesehensten Weine der Region wie Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba Sovrana und Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne. Außerdem werden wunderbare Weißweine wie Gavi aus der Gemeinde Gavi herstellt.
Servier-empfehlung:	Ein ausgezeichneter Begleiter zu Hors d'Ouevre, pikanten Fischgerichten und Meeresfrüchten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Decanter für Jahrgang 2021.

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.