2020 Oudeis Brut Alta Langa DOCG

Enrico Serafino | Piemont



Der Oudeis Alta Langa DOCG Brut Metodo Classico Millesimato 2020 von Enrico Serafino verbindet die Höhenlagen der Alta Langa mit der Frische von 85% Pinot Nero und 15% Chardonnay zu einem lebendigen, feinperligen Metodo Classico. Die 15–25 Jahre alten Reben wachsen auf 300 bis 550 Metern rund um Mango, Trezzo Tinella, Loazzolo, San Giorgio S., Vesime und Bubbio auf kalkhaltigen Lehmböden; unterschiedliche Expositionen und kühle Nächte sorgen für langsame Reife, straffe Säure und ausgeprägte Mineralität. Der Name „Oudeis“ stammt aus dem Griechischen und bedeutet „niemand“, ein Hinweis darauf, dass hier vor allem das Terroir die Handschrift des Oudeis Alta Langa Brut prägt. Die Trauben werden vollständig von Hand gelesen, auf einem Vibrationsband selektiert und in einer mit Stickstoff inertisierten Umgebung besonders schonend gepresst, mit nur 55% Ausbeute an Vorlaufmost. Der Most vergärt temperaturkontrolliert im Edelstahltank und bleibt etwa sechs Monate auf der Feinhefe, die durch Bâtonnage regelmäßig aufgerührt wird, um Struktur und feinen Schmelz aufzubauen, ohne die klare, frische Linie zu verlieren. Die zweite Gärung erfolgt klassisch in der Flasche, mit mindestens 36 Monaten Hefelager. Die Dosage besteht aus Reserveweinen und 6 g/l Zucker nach hauseigener Rezeptur und kommt ohne Spirituosen aus, sodass der Brut-Charakter und die Geradlinigkeit erhalten bleiben.
Im Glas zeigt sich der Oudeis strohgelb mit goldenen Reflexen und einer feinen, anhaltenden Perlage. In der Nase präsentiert er sich komplex und einladend mit gelben Blüten, weißfleischiger Frucht, Anklängen von Brotkruste und mineralischen Noten. Am Gaumen ist er trocken, klar und vielschichtig, mit frischer Zitrusfrucht, eleganter Textur und einem langen, mineralisch geprägten Nachhall.

Sensorik

Farbe	hellgelb
Duft	weiße Blüten, weißer Pfirsich, Brioche
Geschmack	frisch, elegante Perlage, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischtatar, rohe Krustentiere, salziger Schinken

Produzent

Enrico Serafino ist ein historisches Familienweingut im Roero mit Wurzeln im Jahr 1878. Von Canale aus bewirtschaftet das Gut ausgewählte Lagen in Langhe, Roero und Monferrato und füllt charakterstarke Barolo, Barbaresco, elegante Weißweine und feinperlige Alta-Langa-Schaumweine nach traditioneller Flaschengärung. Präzises Handwerk, Respekt vor dem Terroir und eine unverkennbar piemontesische Eleganz machen die Weine von Enrico Serafino zu langlebigen und zugleich zugänglichen Begleitern großer Genussmomente.

Enrico Serafino | Corso Asti 5 | 12043 Canale (CN) | Italia

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN