



Barolo DOCG

Trasoni, Capides

Premium-Barolo in Kleinauflage

Beschreibung:

Der Barolo Trasoni verkörpert eine konsequente Rückbesinnung auf die klassische Stilistik grosser Baroli. Verantwortet wird das Projekt von Francesco Pimpinella und seiner Frau Beatrice, getragen von der Erfahrung der Familie Descours, die mit Häusern wie Charles Heidsieck und Biondi-Santi zu den prägenden Namen der internationalen Weinszene zählt. Im Herzen des Piemonts verfolgen sie einen klaren Ansatz: streng selektiertes Traubengut aus ausgewählten Mikro-Terroirs, sehr kleine Produktionsmengen und eine Arbeitsweise, die Präzision über Effekt stellt. So entsteht ein Barolo von hoher Konzentration und innerer Balance, ausgestattet mit gutem Reifepotenzial – ein Wein, der Tradition nicht kopiert, sondern zeitgemäss auf höchstem Niveau interpretiert.

Aromenprofil:

Helles Granatrot, aufgehellter Rand. Ein Korb voller kleiner, roter Beeren, an Kirschen und Himbeeren erinnernd, auch etwas Zimtwürze und balsamische Noten wie Menthol sind auszumachen. Sanfter, weicher Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Frucht, an reife Pflaumen und Erdbeeren erinnernd, unterlegt von samtigen Tanninen und zurückhaltenden Röstaromen, auch etwas lebendige Würze gesellt sich dazu, frischer Abgang mit leicht erdigen Noten. Zeigt Potenzial.

Passt zu:

Dieser charaktervolle Piemonteser begleitet Brasato in Barolo ebenso kraftvoll wie Tajarin mit Trüffel. Gleichermassen harmoniert er mit Polenta mit Pilzen wie mit Rindsfilet mit Trüffeljus, geschmorten Kalbsbäckchen oder Steinpilzrisotto mit Parmesan.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Produzent:	Capides
Ausbau:	32 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1438020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Trasori
Capides

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2041
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	32 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.