



Barolo DOCG

Cannubi, Marchesi di Barolo

Cru vom historischen Weingut Marchesi di Barolo

Beschreibung:

Marchesi di Barolo ist das historische Weingut der kleinen Gemeinde Barolo in der Langhe. Der Weinberg Cannubi ist ein langer, sanft abfallender Hügel, der sich im Zentrum des Barolo- Gebietes befindet.

Degustationsnotiz:

Grantfarben, zum Rand hin aufhellend. Eine sehr komplexe Nase, die an Pflaumen, Orangenschalen und leicht würzige Noten erinnernd, auch Nougat und eine Spur Mocca. Nach dem weichen Auftakt macht sich gleich eine facettenreiche Barolofrucht bemerkbar, nun auch Kirschen und Himbeeren, dahinter Edelholznoten, Salbei und Preiselbeergelée; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; anhaltendes Finale mit einem grossartigen Lagerpotenzial.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Produzent: Marchesi di Barolo

Ausbau: 13 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 1061818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 96/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Ausbau:	13 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.