



## 2015 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:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Eine zauberhafte Barolo-Nase, die Noten nach Pflaumen, balsamischen Noten, Kokos und Crémant-Schokolade offenbart, schliesslich ein Hauch Tabak. Am Gaumen baut sich die Aromatik nach und nach auf, viel rote Frucht, auch Kirschen und Himbeeren, ergänzt durch weiche Tannine und eine passende Frische, auch etwas Würze; insgesamt sehr fein texturiert und druckvoll, eine lange Lebensdauer versprechende Abgangslänge.

#### 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
Region: Piemont
Subregion: Barolo

Produzent: Marchesi di Barolo

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine

Enthusiast 90/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 91/100

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Artikelnummer: 1061815



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Barolo DOCG**

Cannubi

Marchesi di Barolo

Herkunft: Italier

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score

19/20, Wine Enthusiast 90/100, Wine Spectator

93/100, Falstaff 91/100

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.