



2016 Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Der leuchtende Stern am Barolo-Himmel

Beschreibung:

Marchesi di Barolo ist das historische Weingut und Wahrzeichen der kleinen Gemeinde Barolo in der Langhe. Die Weinbaugeschichte des Familienweinguts reicht zurück ins Jahr 1895, als Pietro Abbona damit begann, dem Weingut einen internationalen Anstrich zu verschaffen.

Degustationsnotiz:

Aufgehelltes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Pflaumen, Würznoten nach Zimt und Wermuth, auch Tabak und Rosenblätter in der verführerischen Nase. Weicher, eleganter Auftakt, abgelöst von einer Rebsortentypischen Frucht nach Erdbeeren und Pflaumen, auch Zedernholznoten und Röstaromen sind auszumachen, mit sehr feinen Tanninen und viel Ausdruck; konzentriert weit über die Mitte hinaus, röstartige Aromen im lange anhaltenden Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 18.5/20
Ausbau:	22 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1062616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.