



2019 Samsara

Barbera Appassimento, Piemonte DOC, Marchesi di Barolo

Reiffruchtiger Barbera vom Traditionsweingut

Beschreibung:

Marchesi di Barolo ist das historischste Weingut der kleinen Gemeinde Barolo in der Langhe. Die Weinbereitung des Samsara ist darauf ausgelegt, auch junge, moderne Weingeniesserinnen und -geniesser anzusprechen. Die Barbera-Trauben werden nach der Lese grösstenteils angetrocknet. Das verleiht dem Wein eine natürliche Konzentration und eine zugängliche Aromatik.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatrote Farbe. Eine reiffruchtige Nase, die an Himbeeren, Erdbeeren und blumige Noten erinnert, dahinter auch einige Röstaromen und eine Spur Zedernholz. Am Gaumen eine sehr runde Aromatik, wiederum rotfruchtig geprägt, nun auch Pflaumen und etwas Zimtwürze, die Frische der Rebsorte vermählt sich passend mit der Gesamtaromatik; intensiver Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsauces, 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

Produzent:

Marchesi di Barolo

Bewertung(en):

Score 17.5/20

Ausbau:

4 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

Barbera

Artikelnummer:

1101619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Samsara

Barbera Appassimento
Piemonte DOC
Marchesi di Barolo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 17.5/20
Rebsorte(n): Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.