



2016 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:

Granrot, aufgehellter Rand. Barolo-typische Nase nach roter Frucht, würzigen Noten, etwas Salbei und Rosenblüten, dahinter röstartige Aromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, sich rasch breit machenden Fruchtaromatik, Pflaumen und Preiselbeerkonfitüre, auch Caramel und eine Spur Brotkrustentöne, vielschichtig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen. Ein langanhaltender, Potenzial versprechender Abgang.

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, Score 19/20
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1061816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Cannubi
Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.