



2018 Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo aus dem renommierten Hause Marchesi di Barolo

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:

Rubinrot, granatrote Reflexe. Eine prachtvolle Nase, von Himbeeren und Preiselbeeren geprägt, dahinter balsamische Noten, etwas Zimt und eine Spur Hinterholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer ausgeglichenen, samtigen und gleichermassen temperamentvollen Barolo-Frucht, nun auch reife Pflaumen, etwas Anis und prächtige Röstaromen nach Caramel und Milkschokolade, die Tannine verschmelzen mit der Frucht aufs Schönste; langer und anhaltender 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):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1062618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.