



2009 Barolo DOCG

Tebavio, Tenuta l'Illuminata - La Morra

Barolo in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Aus La Morra, dem wunderschönen Winzerdorf in der piemontesischen Langhe, erreicht uns dieser grossartig gereifte Jahrgang eines Barolos. Das Timing könnte nicht besser sein. Jetzt im Herbst, wo allerlei italienische Köstlichkeiten wie Trüffelpasta, Wildschweinfilet und Pilzragout auf den Tisch kommen, ist dieser fantastische Speisebegleiter in perfekter Trinkreife. Die Nebbiolo-Rebberge der Tenuta L'Illuminata liegen auf 250 Metern über dem Meeresspiegel in privilegierter Hanglage.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine aromatische, sehr ausladende Nase nach Backpflaumen, Himbeergelée, Unterholz und einigen würzigen Noten nach Anis und Zimt, schliesslich auch deutlich balsamische Noten. Explosiver Auftakt, abgelöst von viel roter Frucht, samtene Tanninen und einer zauberhaften Textur, sehr ausgewogen und intensiv; den Abgang begleitet eine passende Frischenote.

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

Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 2/3, J. Robinson 16/20

Ausbau:

36 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

1261609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Tebavio

Tenuta l'Illuminata - La Morra

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 92/100, Score 18.5/20,
Gambero Rosso 2/3, J. Robinson 16/20
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.