



## 2013 Barolo DOCG

Sant'Anna M G A, Tenuta l'Illuminata

Barolo-Cru in perfekter Trinkreife

### Beschreibung:

Die Tenuta L'Illuminata wurde 2001 durch Guido Folonari (Donna Olimpia) gegründet und ist in der prestigeträchtigen Hügellage La Morra, Cuneo, in der Langhe ansässig. Wie in einem Märchen, wird nachts die prächtige Hügellandschaft mit dem leuchtenden, silbrig schimmernden Mondschein umhüllt. Dieser Himmelskörper beeinflusst den natürlichen Lebenszyklus, trägt zum Wachstum der Pflanzen und zur Reifung und zum Schutz der Trauben bei. Die 11 Hektar Weinberge sind auf bester Weise Ausdruck Piemonteser Weinbaukultur.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Granatrot, rubinfarbene Akzente. Eine Barolo-typische, von viel roter Frucht geprägte Nase, ergänzt durch einige balsamische Noten und süßes Caramel, auch eine dezente Unterholznote zeigt sich. Sehr feiner Auftakt, abgelöst von einer eleganten Pflaumenfrucht, Zimtwürze und etwas Menthol, sehr frisch und lebendig, von erstaunlicher Tiefe; über die Mitte hinaus sehr fest bleibend, wunderbar reife Gerbstoffe und eine prächtige La-Morra-Mineralität im lange anhaltenden Finale.

### 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:

Tenuta L'Illuminata

### Bewertung(en):

James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100

### Ausbau:

36 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2032

### Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

### Artikelnummer:

1307613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Sant'Anna M G A  
Tenuta l'Illuminata

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 92/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 90/100  
**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 36 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.