

Barolo Riserva DOCG

Jahrgang 2009

Preis	CHF 59.90
Einheitsmenge	6
Traubensorten	100% Nebbiolo
Herkunft	Piemonte / Piemont, Italien
Notizen	Ein traditionell hergestellter Barolo der über vier Jahre die Vollendung der Reifung erlebt. Das Endprodukt präsentiert sich mit einer herrlich leuchtenden granatroten Farbe, die von orangefarbenen Reflexen begleitet wird. Im reichhaltigen und vielschichtigen Bouquet ragen blumige Noten von Rosen und Veilchen heraus, die hier und dort von zarten Gewürzkomponenten begleitet werden. Der absolut vollmundige und robuste Geschmack präsentiert sich im Auftakt in einer richtigen Mischung von kaum wahrnehmbarer Säure und robusten jedoch sehr eleganten Tanninen. Geduldigere Gaumen können dann einen trockenen und samtigen Abgang mit dominierenden Mandelnoten erleben.
Vinfikation	48 Monate in Barriques und grossen Holzfässern
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Cascina del Monastero
Lagerbar	mindestens bis 2029
Passt zu	kräftige Gerichte, Braten, Schmorfleisch und Wild.

Adresse Verkauf
Gewölbekeller | Wehntalerstr. 59 | CH-8157 Dielsdorf

Kontakt
076 309 09 29 | info@vinyara.ch