



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.