



Barolo Tradizionale DOCG

Jahrgang 2011

Preis CHF 45.50

Einheitsmenge 6

Traubensorten 100% Nebbiolo

Herkunft Piemonte / Piemont, Italien

Notizen Dies ist ein sehr edler Wein aus dem Hügel „Annunziata“ am Fusse von La Morra. Ein traditionell hergestellter Barolo der über drei Jahre in mittelgrossen Eichenholzfässern reift. 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 angenehmer Säure und gut eingebundenen Tanninen. Geduldigere Gaumen können dann einen trockenen und samtigen Abgang mit dominierenden Mandelnoten erleben.

Vinfikation 36 Monate in grossen Holzfässern

Flaschengrösse 75cl

Produzent Cascina del Monastero

Lagerbar mindestens bis 2026

Passt zu kräftige Gerichte, Braten, Schmorfleisch und Wild.