

Barolo Tradizionale DOCG

Jahrgang 2012

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.

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

Kontakt
076 309 09 29 | info@vinyara.ch