



Marchesi di Barolo, 2012

Barolo DOCG Sarmassa

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14%

Charakter

Ein gehaltvoller, ausgewogener und fruchtiger Rotwein. Schwarzrot mit Violett-Reflexen. Mittelkräftiges, recht komplexes Bouquet. Das Degu-Team notiert Beerenfrüchte (Brombeere, Cassis, Heidelbeere) am häufigsten, gefolgt von Steinobst (Kirsche) und Dörrfrucht (Dörripflaume). Dazu kommen etwas Würze (Pfeffer, Vanille) und Röstaromen (Rauch, Karamell). Im Gaumen trocken. Die Struktur ist weich, füllig und harmonisch. Im dominanten Rückgeruch wieder viel Frucht, etwas Würze und Röstaromatik. Mittellanger Abgang.

Weintyp



Die Fruchtigen



Die Ausgewogenen

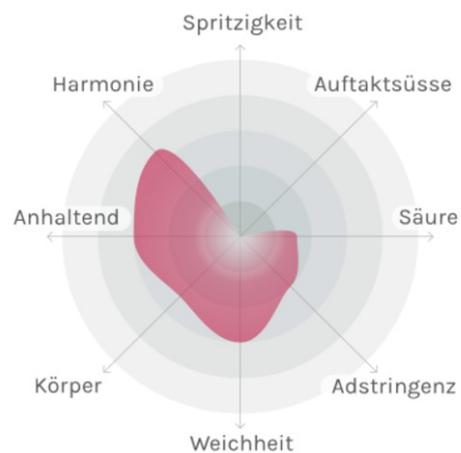


Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Marchesi di Barolo

Vor über 200 Jahren schufen die Markgrafen Falletti und ehemaligen Besitzer der Kellerei im historischen Schloss den «Wein der Könige»: den Barolo. Eine der Persönlichkeiten, die seit der Zeit dem Namen Barolo verbunden ist, ist ebenfalls ein Pionier: Pietro Emilio Abbona, ein Vorfahre der heutigen Besitzerfamilie, machte den Wein seines Landstrichs und mit ihm die Cantina Marchesi di Barolo auf der ganzen Welt bekannt. Die Weine aus dem Haus Marchesi di Barolo machen ihrem grossen Namen auch heute noch alle Ehre. Sie sind unglaublich kraftvoll, langlebig - und nicht ohne Grund vielfach international ausgezeichnet.



Passt zu



Lammfleisch gegrillt
oder gebraten