

BAROLO DOCG RISERVA SOTTOCASTELLO DI NOVELLO

Diese Auslese entsteht aus den Trauben, die auf den Hügelkuppen der Einzellage Sottocastello in der Gemeinde Novello heranwachsen.

Wir befinden uns hier mitten im Barolo-Anbaugebiet, wo wir in den vielversprechendsten Jahrgängen die besten Nebbiolotrauben selektionieren, die separat vinifiziert werden, mit der Zielsetzung, einen langlebigen Barolo zu gewinnen.

Sechs Jahre nach der Weinlese wird der Barolo zu einer "Riserva" mit einzigartigen Charaktermerkmalen: von der intensiven granatroten Farbe mit ihren orangefarbenen Reflexen bis zum komplexen Duft mit seinen fruchtigen Noten von Konfitüre und Trockenobst und dem zarten Aroma von Gewürzen wie Zimt, Gewürznelken und Vanille.

Der volle und warme Geschmack wird von eleganten Tanninen und einem schönen langen Abgang begleitet.

Man spürt die typischen ätherischen Aromen der Alterung wie Tabak und Goudron.

Der Barolo Riserva begleitet sehr gut sowohl strukturvolle Fleischgerichte als auch lange gereiften Käse. Ebenfalls ist er ein idealer Begleiter für entspannende Momente nach dem Abendessen.



Weinberg: Sottocastello di Novello

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Leszeit: zweite Oktoberdekade

Weinbereitung und Ausbau: Pressen der Trauben, Gärung und Mazeration in Edelstahl. Der Wein reift mindestens 18 Monate in kleinen Eichenfässer und anschließend noch einige Monate im Keller in liegenden Flaschen.

Alkoholgehalt: 14-14,5%

Farbe: intensives Granatrot mit orangefarbenen Reflexen

Duft: umfassend und kräftig mit fruchtigen Komponenten von Konfitüre und Trockenfrüchten, florealen Noten und süßen Gewürzaromen. Ätherischer Nachklang von Tabak und Goudron.

Geschmack: warm und körpervoll, mit Tanninen und aus

Kombination mit Speisen: zu kräftigen roten Fleischgerichten und Wild sowie zu lang gereiftem Käse.

Flaschengröße: 75 cl
150 cl