

Barolo Riserva della Casa DOCG



Artikelnr.:400RB5L15

Kellerei: Marchesi di Barolo

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Piemont; Gemeinde Barolo

Jahrgang: 2015

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Farbe: Tiefes Granatrot, über die Jahre bilden sich leichte orangefarbene Reflexionen.

Duft: Die intensive Nase ist geprägt von deutlichen Noten von Veilchen, Rosen und Gewürzen wie Zimt und Muskatnuss, die sich im Laufe der Zeit in Aromen von Tabak, Leder und Trüffel entwickeln.

Geschmack: Am Gaumen außergewöhnlich elegant, trocken und kräftig, trotzdem samtig, harmonisch und weich. Ausdrucksstarke Tannine, dennoch weich und angenehm.

Serviovorschlag: Idealer Begleiter von Nudelgerichten mit leckeren Saucen, Ragout mit Steinpilzsauce, geröstetem oder geschmortem Fleisch, Lamm und gewürztem Schaf- und Ziegenmilchkäse.

Temperatur: 16 - 18 °C

Gesamtsäure: 5.59 g/l

Ausbau: Holzfass

Restzucker: 0.63 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004910223087

EAN Karton: 8004910045733

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 48

Kartons pro Lage: 8

Lagen pro Palette: 6