

Barolo Sarmassa DOCG



Artikelnr.:4047B818

Kellerei: Marchesi di Barolo

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Piemont; Einzellage Sarmassa, in der Gemeinde Barolo

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Farbe: Tiefes Granatrot.

Duft: Seine Nase ist intensiv und geprägt von deutlichen Noten von Wildrose, Vanille, Lakritze und Gewürzen sowie zarten Spuren von Kiefernharz und leichten Tabakaromen.

Geschmack: Am Gaumen elegant und vollmundig, mit vordergründigen Tanninen. Die angenehmen, würzigen und holzigen Eigenschaften bilden eine perfekte Harmonie.

Serviervorschlag: Barolo Sarmassa ist ein großartiger Begleiter von traditionellen Langhe-Eiernudeln, fleischgefüllten Ravioli, sowie von Braten, Eintöpfen, geschmortem Fleisch und Wild.

Temperatur: 16 - 18 °C

Gesamtsäure: 5.86 g/l

Ausbau: Barrique + Holzfass

Restzucker: 0.60 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: KARTON

VE: 6

EAN: 8004910147000

EAN Karton: 8004910040486

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 100

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10

Bewertungen

Decanter:

92 Punkte



Robert Parker:

91 Punkte



James Suckling:

95 Punkte



Sonderauszeichn.:

93 Punkte

Winescritic.com, Gold

The WineHunter