

Barolo Sarmassa DOCG



Artikelnr.:4047C121

Kellerei: Marchesi di Barolo

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Piemont; aus dem Sarmassa-Weinberg, einem prestigeträchtigen Cru in der Region Barolo

Jahrgang: 2021

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,5 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Farbe: Lebhaftes Granatrot.

Duft: Das Bouquet ist intensiv und anhaltend, mit klaren Aromen von Hundrose, Vanille, Lakritz und Gewürzen, begleitet von subtilen Noten von Kiefernharz und Tabak.

Geschmack: Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und elegant, mit ausgeprägten Tanninen und einem harmonischen Zusammenspiel von würzigen und holzigen Nuancen.

Serviervorschlag: Hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Rindfleisch, geschmortem Lamm, Wild oder Hase. Auch zu reifem Käse sowie zu Pasta mit intensiven Saucen ist er eine ausgezeichnete Wahl.

Temperatur: 16 - 18° C

Gesamtsäure: 5.64 g/l

Ausbau: Barrique + Holz

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:

93 Punkte



James Suckling:

96 Punkte



Sonderauszeichn.:

96+/100 Punkte Gardini

Notes

93/100 Punkte Kerin

O'Keefe