

Barolo Tradizione DOCG



Artikelnr.:4007B9T19

Kellerei: Marchesi di Barolo

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Piemont; Gemeinde Barolo

Jahrgang: 2019

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Nebbiolo

Farbe: Granatrot mit rubinroten Reflexen.

Duft: Herrlich duftendes Bouquet. Die Aromen sind intensiv und ausdauernd. Deutliche Spuren von Gewürzen, Zimt, Absinth, Tabak und Wildrose.

Geschmack: Am Gaumen voll und elegant, mit weichen Tanninen. Die würzigen und die waldigen Aromen bilden einen sehr harmonischen Gesamteindruck.

Serviovorschlag: Perfekt zur traditionellen Langhe-Küche, zu fleischgefüllten Ravioli, rotem Fleisch, Eintopf, gekochtem und geschmortem Fleisch und zu Wild. Empfehlenswert zu Schaf- und Ziegenmilchkäse und anderen leicht gewürzten Käse.

Temperatur: 16 - 18 °C

Gesamtsäure: 5.48 g/l

Ausbau: Holzfass

Restzucker: 0.56 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004910230009

EAN Karton: 8004910040288

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 100

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10

Bewertungen

Wine Enthusiast:

93 Punkte



Sonderauszeichn.:

93 Punkte Kerin O'Keefe