

Barolo DOCG Castellero

Fratelli Barale



Herkunft	Italien, Piemont
Produzent	Barale Fratelli
Traubensorten	Nebbiolo
Flaschengrössen	75cl
Jahrgang	2014
Alkoholgehalt	14 %
Genussphase	5 bis 12 Jahre nach Ernte
Ausschenktemperatur	17 bis 19°C
Gebinde	Kist
Passt zu	Rind, Lamm, Käse

Beschreibung

Ein klassischer gemachter Barolo von den Fratelli Barale. 30 Tage im Eichenfass fermentiert. Anschliessend 36 Monate im Holz. Granatrot mit orangen Farbtönen. Tolle Kirscharomen, warme Fruchttöne, voller Körper und ein langer Abgang. Ein richtiger Barolo aus bis zu 40 Jahre alten Stöcken.

Charakteristik

Barolo - Kein anderer Name lässt das Herz eines Liebhabers italienischer Weine höher schlagen. Barolo ist jedoch nicht gleich Barolo. Nur die wenigsten Produzenten haben die Gabe ihrem Barolo jene Größe einzuhauchen, für die der Name weltweit steht. Die Fratelli Barale und ihr traditionsreiches Weingut gehören dazu. Mit ihrem „Vigna Castellero“ servieren Sie dem Kenner einen exzellenten Barolo klassischer Machtart: Mit konzentriertem Aroma, Tiefe im Gehalt, perfekter Struktur, reichlich gut eingebundenem Tannin, Wärme, Geschmeidigkeit und einem markanten Abgang.

Vinifikation

Das Traubengut kommt vom Castellero Weinberg von bis zu 40 Jahre alten Stöcken und liegt zur Mazeration 30 Tage im Eichenfass. Anschliessend geht es für weitere 36 Monate ins Fass, bevor er auf den Markt kommt.

Walhalla