






VALENTIN
WINE

Barolo DOCG

Barolo Bussia 2016 Marrone

CHF 72.00

 75cl
 13%
 Piemont
AN 21607516

Vinifikation

Die Trauben werden mit einer innovativen, speziell für die Nebbiolo-Rebsorte entworfenen Maschine entrappt und gekeltert. Anschliessend folgt der Ausbau während 30 Monaten in Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase

vielschichtige Aromatik nach Trockenfrüchten, Unterholz, Trüffel, Wacholder, feine Röstaromatik wahrnehmbar.

Degustationsnotiz Gaumen

wiederum sehr komplex und tiefgründig, eindrucksvolle Struktur mit toller Balance, langanhaltender, mineralischer Abgang.

Passt zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.