



VALENTIN
WINE

Barolo DOCG

Barolo Riserva di San Bernardo 2016

Palladino

CHF 95.00

-  75cl
-  14.5%
-  Piemont
-  Nebbiolo
- AN** 22037516

Vinifikation

Die Nebbiolo-Trauben werden handgelesen. Langsame Gärung (30 Tage) im Stahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 30°/32°C. Den Winter verbringt der Wein in Betontanks, ab Ende Juni reift er für drei Jahre in grossen französischen Eichenfässern. Danach für weitere zwei Jahre Reifung in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Rote Früchte, Lakritze, Pfeffer und Trüffelnoten.

Degustationsnotiz Gaumen

Im Auftakt kräftige Tannine, die in einen anhaltenden, mineralischen Abgang münden. Ein komplexer Wein mit grosser Festigkeit, welcher nur in den besten Jahrgängen produziert wird.

Passt zu

Zu Schmorgerichten aller Art – ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegartem Braten aus dem Ofen.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Produzent

Umgeben von malerischen Weinbergen der «Serralunga d'Alba» im Herzen des Piemonts, liegt das renommierte Weingut Palladino. Über die Grenze Italiens hinaus bekannt für seine herausragenden Weine.

Die zwei Cousins Maurilio und Mauro Palladino haben das Gut im Jahr 1974 erworben und anschliessend komplett renoviert. Die ersten Weine wurden 1978 produziert. Mittlerweile ist bereits die nächste Generation im Familienbetrieb tätig. Die Philosophie höchste Qualität im Einklang mit der Natur zu verfolgen bleibt erhalten. Dabei geht die Familie Palladino keine qualitativen Kompromisse in der Produktion ihrer Weine ein, dies wird wiederholt durch höchste Bewertungen international angesehener Kritiker bestätigt. Die vollmundigen und in ihrer Aromen-Vielfalt unglaublich facettenreichen Barolos des Weinguts stechen im direkten Vergleich jeweils hervor.



VALENTIN
WINE



Barolo Riserva di San Bernardo 2016 Palladino

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.