






VALENTIN
WINE

Barolo DOCG

Barolo 2017 Marrone

CHF 58.00

 75cl
 13.5%
 Piemont
AN 21197517

Vinifikation

Die Vergärung findet im Edelstahltank statt. Danach 24 Monate Ausbau in Holzfässern und 24 Monate in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Intensive Noten nach Trockenfrüchten, Lakritze, Kakao, Kaffee.

Degustationsnotiz Gaumen

Viel Kraft und Druck am Gaumen. Dichter, feingliedriger Körper, toll eingebettete Tannine und 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.