



Barolo DOCG

Barolo Bussia 2017 Marrone

CHF 72.00

75cl
13%
Piemont
AN 21607517

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

Produzent

ChatGPT:

Das Weingut Agricola Gian Piero Marrone ist ein traditionsreiches Familienunternehmen in vierter Generation mit Sitz in La Morra, Ortsteil Annunziata – umgeben von sanften Hügeln, gepflegten Weinbergen und historischen Schlössern. Seit den Tagen von Marrone Pietro bis zu den heutigen Urenkelinnen Denise, Serena und Valentina steht die Familie für authentische, naturreine Weine und eine tiefe Leidenschaft für Qualität.

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 Gesamttribfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.