



DOCG

Barbaresco 2021 Marrone

CHF 45.00

 75cl
 14%
 Piemont
 Nebbiolo
AN 22747521

Vinifikation

Handlese in der zweiten Septemberhälfte. 20 Tage Maischengärung und Ausbau im Edelstahltank. Die Reifung erfolgt 24 Monate in grossen Eichenfässern sowie Barriquen und nochmals 24 Monate auf der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

Intensiver Duft nach dunklen, kleinen und reifen Beeren.

Degustationsnotiz Gaumen

Elegante und vielschichtige Struktur im Gaumen. Der Abgang ist lange und sehr aromatisch.

Passt zu

«Manzo ristretto alla piemontesa» - ein Rindsschmorbraten der 5 bis 6 Stunden leise im Rotwein geköchelt hat und es nur eine Gabel dazu braucht um ihn zu geniessen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 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.