

VALENTIN WINE

Barolo DOCG

Barolo Serradenari 2022 Giulia Negri

CHF 185.00

150cl
14.5%
Piemont
Nebbiolo
AN 22861522

Vinifikation
Ausbau während 30 Monaten in Eichenholzfässer.

Degustationsnotiz Nase
Klassische Barolo-Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Trüffeln, Rosen und Veilchen.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen setzen sich die Aromen, dazu kommen Noten von Schwarzkirsche mit einer leichten Dörr-Aromatik, schön eingebundenen, glatten Tanninen einer leichten Mineralik und mit einem langen, vollmundigen Abgang.

Passt zu
Wildgerichte, kräftige Fleischspeisen, Grilladen und rezenter Hartkäse.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Produzent
Die Weinwelt im Piemont wird von dem altehrwürdigen Barolo beherrscht. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Traditionen und klassischen Anbaumethoden noch immer praktiziert und in Ehren gehalten werden. Umso mehr verwunderlich ist es, dass nun ein junges Barologirl die Szene aufmischt! Giulia Negri legte bereits mit ihrem Barolo aus dem Jahre 2006 beachtliches vor und nun einige Jahre später, mischt Sie mit ihrem "La Tartufaia" an der Spitze der 100 besten Baroli mit.

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