Weinpass

Barolo DOCG ROCCHE DELL'ANNUNZITA

2016 gilt als großer Jahrgang im Barologebiet: ein sehr gleichmäßiger, fast idealtypischer Vegetationsverlauf in quasi der gesamten Produktionszone, wie es selten der Fall war. Vergleiche mit den großen anderen 6er-Jahrgängen 1996 und 2006 werden gerne herangezogen. Das trifft natürlich auch auf Andrea Obertos Toplage Rocche dell'Annunziata zu. Komplexe, variantenreiche Nase mit Noten von Teer, Lakritze, getrockneten Pflaumen und Brasiltabak. Schöne Säure, die trotz der ungeheuren Kraft dieses Weins viel Frische hineinbringt. Sehr gute Tanninqualität, feinkörnig, im jetzigen Stadium noch sehr straff, aber wir reden ja hier von einem noch jugendlichen Wein mit einem Lagerpotenzial von vielen Jahren.

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2016
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Braten aus rotem Fleisch, Eintöpfen, Hartkäse und Gepökeltes
Artikel-Nr.	29071.16
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	92
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.