Weinpass

Barolo DOCG ROCCHE DELL'ANNUNZITA

Nach dem Jahrhundertjahrgang 2016 war 2017 ein Jahr der Extreme: das heißeste, aber vor allem auch trockenste Jahr im Piemont seit Wetteraufzeichnungen! Ein Jahr, das den Winzern viel abverlangt hat, um die Frische in den Trauben zu erhalten. Dabei waren kühle Temperaturen während der Lesemonate September und Oktober sehr hilfreich. Ein Jahrgang, bei dem man mehr auf die Säurewerte als auf die mächtigen Alkoholgradationen schauen sollte. In der Nase getrocknete Sonnenblumenkerne, Orangenblüten, Sandelholz und warmer Teer. Mächtig in der Statur und mit viel Tannin, aber die Säure und eine feingliedrige unterliegende Mineralität balancieren den Wein gut aus. Im ersten Andruck viel Extraktsüße und reife Schwarzkirschen. Dann übernehmen die dunkleren Aromen: Bitterorangen, dunkle Schokolade, Tabak, Salbei und Weihrauch. Ziemlich viel Finesse und erstaunlich viel Frische angesichts des Jahrgangs!

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Braten aus rotem Fleisch, Eintöpfen, Hartkäse und Gepökeltes
Artikel-Nr.	29071.17
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	89
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,3
Weinstil	Holzfass

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