

Barolo DOCG ROCCHE DELL'ANNUNZITA

In der Nase Aromen von Rosenblättern und Veilchen, begleitet von getrockneten Kräutern, Orangenzeste, Süßholz sowie einem Hauch Trüffel und Tabak. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert, mit präsenten, reifen Tanninen, getragen von lebendiger Säure und einer feinen, kalkgeprägten Mineralität. Aromen reifer Sauerkirschen und Bitterorange verbinden sich mit dunkler Schokolade, Gewürznelke und dezentem Weihrauch. Trotz seiner Konzentration bewahrt der Wein Eleganz, Finesse und Frische. Der lange, samtige Abgang unterstreicht das große Reifepotenzial dieses Barolo, der sich mit weiterer Flaschenreife über viele Jahre hinweg verfeinern wird.

Erzeuger:	Azienda Agricola Erbaluna
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2020
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.	29071.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	81
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,3
Weinstil	Holzfass

