

## Barolo LA MORRA DOCG Magnum Holzkiste

Der Jahrgang 2015 kommt mit einer immensen, üppig süßen Fruchtstruktur und einer überraschend rotfruchtigen Feinheit. Satte und butterweiche, ja fast schon seidige Tannine und eine enorm frische Säurestruktur runden den ersten Eindruck ab. Wunderschön warme, süße und rote Frucht. Kirsche, Sauerkirsche, Schlehe, aber alles süß, weich, alles rund mit salziger Länge und schöner Struktur. Auch etwas Orangenzeste mit leichter Bitterorangenote und zartes Marzipan zeigen sich nach den ersten Jahren Flaschenreife. Für La Morra nicht nur unglaublich fein, sondern auch lang, intensiv und mineralisch.

JG 2015 93/100 Punkte James Suckling, 2/3 Gläser Gambero Rosso 2020

|              |  |
|--------------|--|
| Erzeuger:    | Agricola Brandini                      |
| Anbaugebiet: | Barolo                                 |
| Rebsorte:    | Nebbiolo                               |
| Jahrgang:    | 2015                                   |
| Temperatur:  | 16-18°C                                |
| Lagerzeit:   | jetzt + 4-5 Jahre                      |
| Weinart:     | Rotwein                                |
| Land:        | Italien                                |
| Qualität:    | Qualitätswein                          |
| Geschmack:   | trocken                                |
| Vegan:       | ja                                     |
| Passt zu:    | Boeuf Bourguignon, Ochsenschwanz, Käse |
| Artikel-Nr.  | 29105.15Mag                            |
| Volumen      | 1,5l                                   |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | IT-BIO-004 |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 35         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 5,6        |
| Restzucker (g/l)               | 0,2        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 93         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 14,3       |
| Weinstil                       | Holzfass   |

