Weinpass

Barolo LA MORRA DOCG Magnum Holzkiste

Der Jahrgang 2016 ist der zweite Spitzenjahrgang in Folge. Brandini bleibt seinem Stil treu und legt viel Wert auf Eleganz und einen feingliedrigen Körper. Der klassische Ausbau im großen Holzfass zeigt einmal mehr, dass die Nebbiolotraube auch sehr gut ohne Barrique auskommt. Die Weine werden dadurch früher zugänglich. In der Nase dunkle Schattenmorellen und eine dezente Würze. Am Gaumen ausgewogen mit viel Spiel und Tiefe. Die Tannine nicht überbordend, zwar spürbar, aber den Wein immer unterstützend. Sehr langes Finish.

JG 2016 94/100 Punkte Suckling, 93/100 Punkte Wine Enthusiast

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2016
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.	29105.16Mag
Volumen	1,5l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	94
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Holzfass

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