

## Barolo R56 DOCG Holzkiste

Ein großer Barolojahrgang, das war 2015 ganz sicher. Eher warm, durchweg sonnig und trocken, aber mit genügend Niederschlägen im Winter, die lange für ausreichend Feuchtigkeit in den Böden und somit einen ausgewogenen Jahrgang sorgten. Intensive Nase nach getrockneten Früchten und eingelegten Sauerkirschen. Dazu viel Röstaromatik mit Maronen, Kaffeebohnen und Brasiltabak. Am Gaumen dann bei aller Kraft und allem Tannin eine sehr schöne Frucht: viel Waldbeeren und Dörripflaumen. Hohe Säure, feinkörnige Tannine, die noch viele Jahre brauchen, bis sie abgeschliffen sind. Sehr viel Potenzial. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2015 3/3 Gläser Gambero Rosso 2020, 94/100 Punkte Wine Enthusiast, 92/100 Punkte James Suckling

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2015
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortem Rind, Wild, reifem Käse
Artikel-Nr.	29115.15
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Holzfass

