

## Barolo R56 DOCG Holzkiste

R56, das ist die ganz persönliche Barolo-Interpretation des Weinguts Brandini. Er entsteht aus der Cru-Lage, die den Weinkeller umgibt, aus einem einmaligen Zusammenspiel: Das in der Höhe kühle Mikroklima, die lehmigen und sandigen Böden und eine kompromisslose Ertragsreduktion. Er reift nur in großen Fässern, um alle diese Eigenschaften ungeschminkt von der Traube bis zum Glas zu transportieren. Nach 24 Monaten Reifung in großen Eichenfässern und weiterer Lagerzeit in der Flasche hat der R56 nun ein erstes Stadium herrlicher Trinkreife erreicht. Intensive Nase nach roten, getrockneten Früchten, unterlegt mit einem Hauch Waldboden. Die Tannine sind perfekt ausgewogen. Eine komplexe Tiefe und Kraft trägt diesen tollen Barolo hin zu einem langen, unvergesslichen Abgang. Viele gute Jahre liegen noch vor diesem großen Wein. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2015 3/3 Gläser Gambero Rosso 2020, 92 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