

Barolo R56 DOCG Holzkiste

2016 war für viele Verkoster noch einen Tick besser als der Vorgänger 2015, der ja schon ein wirklich sehr guter Jahrgang war. Die Qualität der 2016er kommt auch daher, dass in diesem Jahr der Vegetationszyklus der Nebbiolotrauben vielleicht der längste seit Jahrzehnten war. Mit anderen Worten: Der Nebbiolo, der ohnehin sehr lange zur vollen Reife braucht, konnte unter fast idealen Bedingungen sein physiologisches Reifeoptimum erreichen. Das bedeutet dann auch, dass 2016 nicht nur ein Jahrgang ist, der in der Jugend mit viel Kraft und Opulenz überzeugt, sondern eben auch, dass es sich um einen extrem lagerfähigen Jahrgang handelt. Ein Jahrgang, bei dem es sich in jedem Fall lohnt, Spitzenbaroli wie den R56 zur Seite zu legen. Intensive balsamische und florale Noten gepaart mit kräftiger Sauerkirsche, Pflaumen und gerösteten Maronen. Am Gaumen kommen Walnüsse, Teer, dunkler Tabak und etwas Waldboden dazu. Viel Tannin wie es sein soll, sehr feine Körnung, gemacht für ein langes Leben auf der Flasche. Kraftvoll und elegant, viel Tiefe und Ausgewogenheit. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2016 92/100 Punkte James Suckling, 91/100 Punkte Weinwirtschaft, 2/3 Gläser Gambero Rosso

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2016
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.	29115.16
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	76
Verhandener Alkohol (Vol%)	14,4

Weinpass



Weinstil

Holzfass