

## Barolo R56 DOCG Holzkiste

Im Vergleich zu den grandiosen Vorgängerjahrgängen 2015 und 2016 ist 2018 ein eher schwieriges Jahr für die Winzer im Piemont gewesen. Ein durchaus warmes Jahr, aber mit viel Niederschlag, zum Teil auch Hagel. Positiv gesprochen ein traditioneller Jahrgang: mehr Säure, etwas weniger Alkohol und im besten Fall mehr Floralität und Eleganz in den Baroli. Der erste Eindruck des 2018er R56 geht mit seiner verführerischen, ausgesprochen floralen und fruchtigen Nase in diese Richtung. Veilchen, Teer, Milchsokolade und ganz viel Süßkirschen kann man da riechen. Trotz 14,5% Alkohol wirkt der Wein erstaunlich schlank, sehr saftig und trinkig. Am Gaumen kandierte Erdbeeren, viel Extraktsüße und Laktik, fast sahnig. Dann frische, zitrische, von der Säure getragene Aromen nach Orangenmarmelade und Grapefruit. Schon erstaunlich zugängliche Gerbstoffe und eine dezente Mineralik im Finish. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2018 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2018
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.	29115.18
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	5,6
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	94
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,6
Weinstil	Holzfass

