

Barolo R56 DOCG Holzkiste

Von den drei aufeinanderfolgenden Spitzenjahrgängen ist der 2020er der mittlere Jahrgang. Rechtzeitiges Einlagern ist also angeraten. Die alkoholische und die malolaktische Gärung findet im Stahltank statt, nach der etwa dreiwöchigen Gärung folgt die Reifung für 24 Monate im großen Holzfass. Eine Lagerung von 18 Monaten auf der Flasche schließt den Reifeprozess ab. Herrlich komplexe Nase mit viel Frucht und Power. Neben Sauerkirsche, Veilchen auch etwas Tabak und Bitterschokolade. Der hohe Reifegrad der Trauben bei der Lese sorgt für einen recht hohen Alkoholgehalt, der aber perfekt eingebunden ist, der Wein lässt dabei nichts an Eleganz missen. Am Gaumen mit viel Druck, eingelegten Früchten, etwas Rumtopf und eine feine Mineralik im Abgang. Die Tannine sind spürbar, überlagern den Wein aber nicht. Noch ganz am Anfang seiner Entwicklung, aber schon mit einem verheißungsvollen Versprechen in die Zukunft.

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2020
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.	29115.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	0,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	83
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,7
Weinstil	Holzfass

