

Barolo Rocche dell'Annunziata

Piemonte DOCG 75 cl



75 cl

IT - Piemont - 2020

 Rocche Costamagna

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase komplex und klar: verwelkte Rose, Himbeere und rote Früchte, dazu Unterholz, Kräuter und eine balsamische Spur von Eukalyptus/Harz sowie Lakritz. Am Gaumen frisch, sapid und sehr elegant, mit saftiger Textur, präziser Struktur und reifem, fein gelöstem Tannin. Trocken und anhaltend mit langem, würzig-mineralischem Finale. Stilprägend sind die lange Mazeration und der Ausbau im grossen Holz.

| | | |
|--|------------------------|--|
|  | Traubensorte | Nebbiolo |
|  | Herkunft | Piemont |
|  | Produzent | Rocche Costamagna |
|  | Vinifikation | Mazeration auf den Schalen ca. 3 Wochen (temperiert um 27°C) Ausbau rund 18 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern |
|  | Charakter | Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase komplex und klar: verwelkte Rose, Himbeere und rote Früchte, dazu Unterholz, Kräuter und eine balsamische Spur von Eukalyptus/Harz sowie Lakritz. Am Gaumen frisch, sapid und sehr elegant, mit saftiger Textur, präziser Struktur und reifem, fein gelöstem Tannin. Trocken und anhaltend mit langem, würzig-mineralischem Finale. Stilprägend sind die lange Mazeration und der Ausbau im grossen Holz. |
|  | Passt zu | Rind, Lamm, Wild, Braten, reifer Käse |
|  | Trinkempfehlung | Jetzt bis 2041 geniessen, 16-17°C |
|  | Artikel Nr. | 09805/20 |
|  | Inhalt | 75 cl |
|  | Jahrgang | 2020 |
|  | Weintyp | Rotweine |