



ROTWEINE

Barolo La Ginestra Piemonte

DOCG 75 cl



75 cl



IT - Klassischer Barolo aus der Lage Ginestra mit floraler Würze, straffem Tannin und langem, vielschichtigem Finale. - 2019



Paolo Conterno

Aus der Cru-Lage Ginestra in Monforte d'Alba vinifiziert Paolo Conterno einen klassisch geprägten Barolo aus 100% Nebbiolo. Im Glas dunkles Granatrot. In der Nase zeigen sich Rose, Veilchen, Lakritze und Minze, begleitet von reifer Kirsche und einem Hauch Dörrzwetschge. Am Gaumen wirkt der Wein straff, saftig und konzentriert, mit reifem, aber kernigem Tannin, präsenter Säure und langem, würzig-mineralischem Finale. Ausbau traditionell im großen Holzfass.



Traubensorte

Nebbiolo



Herkunft

Klassischer Barolo aus der Lage Ginestra mit floraler Würze, straffem Tannin und langem, vielschichtigem Finale.



Produzent

Paolo Conterno



Vinifikation

Vollständig entrappt, lange Maischegärung mit Überpumpen anschließend traditioneller Ausbau im großen Holzfass und Flaschenreife.



Charakter

Aus der Cru-Lage Ginestra in Monforte d'Alba vinifiziert Paolo Conterno einen klassisch geprägten Barolo aus 100% Nebbiolo. Im Glas dunkles Granatrot. In der Nase zeigen sich Rose, Veilchen, Lakritze und Minze, begleitet von reifer Kirsche und einem Hauch Dörrzwetschge. Am Gaumen wirkt der Wein straff, saftig und konzentriert, mit reifem, aber kernigem Tannin, präsenter Säure und langem, würzig-mineralischem Finale. Ausbau traditionell im großen Holzfass.



Passt zu

Brasato, Wild, Trüffelrisotto, Pilzgerichte, gereifter Hartkäse



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2036 genießen, 16-18°C



Artikel Nr.

09808/19



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2019



Weintyp

Rotweine