



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 entrapppt, 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