



Barolo La Ginestra Piemonte

DOCG 75 cl



75 cl

 IT - Piemont - 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, präsender Säure und langem, würzig-mineralischem Finale. Ausbau traditionell im großen Holzfass.



Traubensorte Nebbiolo



Herkunft Piemont



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, präsender 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