



Starder

Barbaresco DOCG, La Spinetta

Ein ganz ganz großer Barbaresco aus Premier Cru Lage

Beschreibung:

Das Nashorn von Dürer ist als "Wappentier" von La Spinetta ein Symbol für ursprüngliche Kraft und Stärke. Eigenschaften, die der Grand Cru Starder ohne Probleme darstellen kann. Den Körper kann man getrost als muskulös und fordernd bezeichnen, die Nase ist fein und delikate, mit reifen Früchten, mineralischen Noten und großer Verheissung auf die weitere Entwicklung. Diesen großen Nebbiolo sollte man noch einige Zeit lagern bis er sich perfekt entwickelt hat, das Potential ist enorm!

Aromenprofil:

Funkelndes, dunkles Kirschtrot, vom Geschmack her mit voller und konzentrierter Struktur, gewaltiger Dichte, finessenreicher Säure und Frische sowie tabakigen und erdig-rauchigen Nebbioloaromen. Bis in den langen Nachhall Aromen von Schwarzkirsche, dunkler Edelschokolade und Gewürzen. Kraft und Eleganz in Vollendung.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barbaresco

Produzent: La Spinetta

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 0418620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Staderi

Barbaresco DOCG
La Spinetta

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.