



Barolo DOCG

Sant'Anna M G A La Morra, Tenuta l'Illuminata

Charakterstarker Barolo vom Familienweingut aus La Morra

Beschreibung:

Die Tenuta L'Illuminata wurde 2001 durch Guido Folonari gegründet und ist in der prestigeträchtigen Hügellage La Morra in der Langhe ansässig. Wie in einem Märchen wird nachts die prächtige Hügellandschaft vom leuchtenden, silbrig schimmernden Mondschein umhüllt. Der Himmelskörper beeinflusst den natürlichen Lebenszyklus, trägt zum Wachstum der Pflanzen, zur Reifung und zum Schutz der Trauben bei. Die elf Hektar Weinberge sind auf bester Weise Ausdruck Piemonteser Weinbaukultur.

Aromenprofil:

Granatrote Farbe, rubinfarbene Mitte. Eine facettenreiche Nase mit Erdbeeraromen, Unterholznoten und blumigen Akzenten. Am Gaumen präsentiert sich eine gut gereifte Frucht, ergänzt durch etwas Würze und einige balsamische Noten, frisch und von ausgezeichneten Gerbstoffen unterlegt; im Finale bleibt die ausgeprägte La-Morra-Typizität lange am Gaumen haften.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Produzent:	Tenuta l'Illuminata
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1307614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Sant'Anna M G A La Morra
Tenuta l'Illuminata

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.