



## Barolo DOCG

Cantine Giacomo Ascheri

Komplexität und Fruchtigkeit in gelungener Balance

### **Beschreibung:**

Ätherische Anklänge von Darjeeling Tee, frische Erdbeermarmelade und holzig würzige Noten machen diesen Wein unwiderstehlich. Dank selektiver Handlese gelangen nur die besten Trauben in die Maische. Diese darf dann wiederum 20 Tage lang temperaturkontrolliert stehen, damit möglichst viele Extrakte aus den Trauben in die sich entwickelnde Maische gelangen können. Der Barolo DOCG gärt im Anschluss für 6 Monate im Stahltank und darf danach ganze 28 Monate im slawonischen Eichenholz reifen. Mindestens weitere 10 Monate der Flaschenreifeung später hat sich ein duftig- würziger Barolo entwickeln dürfen der besonders durch seine tolle Harmonie, die reife Fruchtaromatik und seinen gut strukturierten Körper heraus sticht.

### **Aromenprofil:**

### **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

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Artikelnummer:** 1200621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Cantine Giacomo Ascheri

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.