



Barbaresco DOCG

Gallina, La Spinetta

Grandezza aus dem Piemont

Beschreibung:

Das Weingut La Spinetta gilt neben Gaja als einer der herausragenden Produzenten von Barbaresco-Weinen. Seit mehr als 20 Jahren erzeugt das Weingut Weine von überragender Qualität mit einprägsamen Stil, welche gleichsam ein unwahrscheinliches Reifepotential besitzen. Getrunken werden sollten die Weine daher nicht zu früh. Die Grand Cru Lage "Gallina", welche die Nebbiolo Trauben für diesen Wein liefert, liegt um das Dorf Barbaresco herum. Er ist einer von drei großen Lagen des Weinguts und durfte für rund 20 Monate in französischer Eiche reifen.

Aromenprofil:

Tiefes Rubinrot, bereits im Duft und dann im Glas mit großartiger Dichte, Power pur und gewaltigem Stoff. Satte Aromen dunkler Beerenfrucht, Tabak, Kaffee, exotische Gewürze und feiner Säure, die den Wein perfekt balanciert. Extrem nachhaltig und persistent im Nachhall, derzeit noch ein Baby mit fantastischem Reifepotenzial.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barbaresco
Produzent:	La Spinetta
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1192622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG

Gallina
La Spinetta

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.