

Barolo DOCG

Cantine Giacomo Ascheri

Komplexität und Fruchtigkeit in gelungener Balance

Beschreibung:
Ätherische Anklänge von Darjeeling Tee, frische Erdebeermarmelade und holzig würzige Noten machen diesen Wein unwiederstehlich. 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 entwicklende 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 Flaschenreifung 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:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Artikelnummer:	1200622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Cantine Giacomo Ascheri

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch