2017 Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Barolo aus dem renommierten Hause Marchesi di Barolo

Beschreibung:
Marchesi di Barolo ist das historische Weingut und Wahrzeichen der kleinen Gemeinde Barolo in der Langhe. Die Weinbaugeschichte des Familienweinguts reicht zurück ins Jahr 1895, als Pietro Abbona damit begann, dem Weingut einen internationalen Anstrich zu verschaffen.
Degustationsnotiz:
Mittleres Rubin, granatfarbene Akzente. Kirschen und Preiselbeeren in der typischen Nebbiolo-Nase, auch etwas Lebkuchengewürz und sanfte Röstaromen. Am Gaumen gefällt die gut gereifte, rote Frucht, welche sich passend mit einer guten Frische vermählt, auch einige balsamische Noten und ein Hauch Caramel; sehr fokussiertes, Potenzial aufzeigendes Finale.
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Marchesi di Barolo
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1062617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Marchesi di Barolo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de