



2019 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 imahltank 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.

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:	Ascheri
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Artikelnummer:	1200619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Cantine Giacomo Ascheri

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.