



2011 Barolo DOCG

La Rosa, Fontanafredda

Rares Grosses Gold bei Mundus Vini

Beschreibung:

Fontanafredda-Besitzer Oscar Farinetti ist nicht nur Visionär in Sachen Wein, sondern zudem angesehener Buchautor und Gründer des Foodkonzepts «Eataly». Er versteht sich auf Traditionen, ohne die moderne Kellertechnik zu ignorieren. Sein Einzellagen-Barolo spiegelt äußerst präzise die Charakteristik der Nebbiolo-Trauben wider.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe. Eine verführerische Nase, die sich nach und nach entwickelt: Erdbeeren, Pflaumen und deutliche balsamische Noten, Zimtwürze, auch süß duftende Rosenblätter. Eleganter Auftakt, der abgelöst wird von einer einnehmenden Barolo-Aromatik, nun auch rote Kirschen und Himbeergelee, sanft erwärmend und ergänzt durch prächtige Röstaromen (Vanille, Caramel) und eine Spur Unterholz; die reifen Tanninen stützen die Aromatik wunderbar; insgesamt fest und konzentriert, ein Lagerwein.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Fontanafredda
Bewertung(en):	Mundus Vini , Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 91/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0784311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

La Rosa
Fontanafredda

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Mundus Vini , Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, James Suckling 91/100
Traubensorte(en): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.