Boroli

Barolo mit bis zu 97/100 Punkten und bis zu -50%

Von Qaviste

Angebotsdetails

Boroli

Barolo mit bis zu 97/100 Punkten und bis zu -50%

Von Qaviste

Angebotsdetails



BAROLO

Boroli

Barolo mit bis zu 97/100 Punkten und bis zu -50%

Von Qaviste

Angebotsdetails

2021: In der Nase erinnert der Wein an knackige rote Kirschen und Johannisbeeren, gefolgt von Veilchen und Rosen, unterlegt mit einer Basisnote aus Süssholz und milden Gewürzen. Am Gaumen kommt der Jahrgang sofort zur Geltung: eine lebhafte, präzise Frucht, getragen von einer frischen Säure, die den Wein von Anfang bis Ende prägt. Die Tannine sind fest, dicht und feinkörnig, in ihrer Jugend noch etwas streng. Der Abgang klingt lange nach mit Noten von Süssholz, Teer und einem Hauch von Blüten. Ein geradliniger und eleganter Barolo mit grossem Potential: Heute bereits trinkbar, verlangt er nach Luft und einem reichhaltigen Gericht. In ein oder zwei Jahren wird er noch viel mehr zu erzählen haben.

2022: Die Nase öffnet sich mit Eindrücken von schwarzen Kirschen und Waldbeeren, gefolgt von getrockneten Rosen, Lakritz und einem Hauch von hellem Tabak. Am Gaumen hat der warme und trockene Jahrgang 2022 eine reifere und umhüllendere Frucht hervorgebracht als üblich. Die Tannine sind deutlich präsent, fest und körnig, mit jenem für Barolo typischen Griff, der am Gaumen haftet. Die Säure hält das Ganze meisterhaft zusammen. Der lange, würzige Abgang kehrt zu Süssholz und Teer zurück. Ein Barolo, den man schon jetzt aus einer schönen Karaffe geniessen kann, der aber über einige Jahre Reifezeit noch weiter gewinnen wird.

Land

Italien

Region

Piemont

Rebsorte

Nebbiolo

Farbe

Rot

Anbaumethode

Nachhaltige Bewirtschaftung

Appellation

Barolo DOCG

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Alter der Reben

15- bis 30-jährige Rebstöcke

1.59ha

Weinbereitung

Traditionell

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

18 Monate im Barrique à 225, 500l und 1000l

Natürliche Klärung, unfiltriert

Trinkreife

2022: 2026 - 2036

2021: 2027 - 2040

Alkoholgehalt

2022: 14% vol

2021: 13.5% vol

Passt zu

Bœuf bourguignon, Trüffelrisotto, Milchlamm

Servicetemperatur

16°C

2022: 1 Stunde vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

2021: 2 Stunden vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Naturkork