

Barolo Brunate DOCG 2015

Wissenswertes

Seit 1980 gibt es für den Barolo einen DOCG Status. Und der garantierte Herkunftsnachweis wird noch getoppt durch die Einzellagen Erzeugnisse. Ursache: Die Nebbiolo Traube weist eine besonders hohe Sensibilität auf für den Boden, auf dem sie wächst. Zudem ist diese Rebsorte in der Lage, die Besonderheiten der verschiedenen Böden bis ins Glas zu transportieren. Daher wundert es nicht, dass Winzer ihren Barolo von besonders prädestinierten Weinbergen nach Lagen getrennt ausbauen. So auch Beni di Batasiolo. Mit der berühmten Einzellage Vigneto Brunate.

Anbaugebiet

Brunate liegt in der Gemeinde von La Morra und grenzt an zwei weitere große Weinberge, "la Serra" und "Cerequio".
Ausrichtung Süd-Südost. Höhenlage 350 m ü.M.

Traubensorte

Nebbiolo 100%

Boden

Reich an grauem Mergel mit Sandvorkommen.

Herstellverfahren

Sorgfältige Ernte der Nebbiolo Trauben von Hand in der zweiten Oktoberhälfte. Dann werden die Trauben 10-12 Tage lang in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur entrappt und mit Mazeration der Schalen fermentiert. Dabei wird regelmäßig umgepumpt. Die Reifung erfolgt in Fässern aus slawonischer Eiche, wo der Rotwein mindestens 2 Jahre verweilt. Es folgt eine kurze Reifezeit im Stahltank von ca.6 Monaten. Zusätzlich ruht der Barolo mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Farbe

Intensives Granatrot.

Bukett

Vielschichtig, komplex, blumig und fruchtig. Duftet nach Veilchen, verwelkte Rosen Pflaumen und eingelegte Kirschen. und dunkler Schokolade.

Geschmack

Trocken, vollmundig, einnehmend und weich. Geschliffene Tannine und intensives, langanhaltendes Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur servieren 18-19°C. Den Barolo mindestens eine Stunde vor dem Genuss öffnen.

Lagerung

Der Barolo Brunate DOCG kann noch 10 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Dieser Barolo passt ausgezeichnet zu Schmorbraten und anderen kräftigen Fleischgerichten. Aber auch ein Rotwein, der nach dem Essen meditativ zu genießen ist.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 4415
 Flaschen: 10.000

Alkohol: 14,50% Volumen
 Verschluss: Naturkork

Säure: 5,27 g/l
 Anbau: konventionell

Restzucker: 2,00 g/l
 EAN: 8002820004697

Auszeichnungen:

L. Maroni 2020: 90 Punkte

Veronelli 2020: 92 Punkte

Duemilavini 2022: 4 Punkte

