2018 Pio Cesare Barolo DOCG

Artikelnummer: 153020

Charakteristik

Der Geruch:
Ein sehr klassischer Barolo: Eleganz und Samtigkeit, mit einem Hauch von reifen roten Früchten und Gewürzen.

Am Gaumen:
Der Geschmack ist konzentriert und gut strukturiert. Starke Tannine aber nicht übertriebene Tannine.

Lagen, Bodenart und Exposition
Pio Cesare produziert seit 135 Jahren in seinen alten Kellern im Zentrum der Stadt Alba. Das 70 Hektar große Weingut liegt in in den bestbewerteten Regionen des Piemont. Erzeugt werden Weine höchster Qualität.

Geschmacksrichtung
Trocken

Rebsorten und Klone
Nebbiolo

25 bis 30 Tage verbringt der Most in Schalenkontakt. Anschließend reift der Wein 30 Monate in großen französichen und slawonischen Eichenfässern – und zu einem kleinen Teil auch in französischen Barriques. Das lange Alterungspotential ist legendär.

Analytische Werte
Alkoholgehalt 14,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Der Wein passt hervorragend zu edlen Speisen, zu geschmortem Wild und gebratenem Fleisch sowie zu reifen und aromareichen Käsesorten.

Servierempfehlungen
Trinktemperatur 16 - 18 Grad