



2019 Pio Cesare Barolo Pio DOCG

Artikelnummer: 153006

Charakteristik

Der Geruch:

Ein Barolo im klassischen Stil. Ausgezeichnete Struktur, Harmonie und Eleganz. Ausgewogene Frucht. Zugänglich. Intensive, saftige rote Kirsche mit einer schwebenden balsamischen Kräuter-Note. Im Mund dunkel, körperreich. Schwarzkirsche, Lakritz mit rauchig-erdiger Mineralität.

Am Gaumen:

Der Geschmack ist konzentriert und gut strukturiert. Leicht, strukturierte Tannine, die an nasse Kreise erinnern.

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

Der Ausbau erfolgt zum größten Teil im großen Holzfass aus französischer und slawonischer Eiche. Zehn Prozent reifen aber für ein Jahr in Barriques in Zweit- und Drittbelegung. Nach dem ersten Jahr zieht der Barrique-Wein ebenfalls um ins große Holzfass, wo er ein zweites Jahr ausgebaut wird.

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