

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Barolo - Marchesi di Barolo

Art.-Nr: 04691



Beschreibung:

Schönes Granatrot mit rubinroten Reflexen im Glas. Der vielfältige Duft erinnert an Pflaumen, wilde Rosen, Zimt, Gewürze und Tabak. Im Mund körperreich und elegant. Ein langanhaltender Nebbiolo mit ausgewogener Struktur und kompakten Tanningerüst. Ein Klassiker mit Lagerpotential.

Hersteller:

Das 1861 gegründete Weingut befindet sich heute im Besitz der Familie Abbona in 5. Generation mit einer Rebfläche von 120 Hektar. Es genießt einen ausgezeichneten Ruf und weltweite Anerkennung.

Anbau:

In den Hügeln der Langhe aus den besten Lagen rund um Barolo. Das Gebiet liegt zwischen den Ausläufern der Alpen in Richtung Süden und dem Apennin im Osten. Selektive Handlese.

Rebsorte Nebbiolo	Region Piemont	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Barolo DOCG	Restsüße 1,8	Ausbau Großes Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Tonerde, Kalksteinmergel, Tuffstein und Sand	Trinkfenster 2022-2030	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



Pizza & Pasta



Wildgerichte