

Barolo La Ginestra

DOCG, Paolo Conterno

Herkunft

Barolo

Rebstock

Nebbiolo

Farbe

Dunkles Rubinrot

Duft

Dieser exzellente Piemonteser beeindruckt mit seinem breiten Aromaspektrum: Rose, Veilchen, Dörrbanane, Orangenmarmelade, Lakritze und Minze.

Geschmack

Im Mund entfaltet er kraftvoll, mit satten Gerbstoffen und saftiger Säure seinen delikaten Geschmack nach Dörrzwetschgen und Amarenakirschen, um im langen Abgang mit dem Eindruck von Waldbeeren zu enden.

Gradazion

15%

Vinifikation

Handlese, vollständig entrappt, lange Maischegärung, Gärung im Stahltank. Ausbau 42 Monate im grossen Holzfass / Foudre.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

16-18°C



weinonline.ch