

## Barolo R56 DOCG Holzkiste

Insgesamt wird der Jahrgang 2019 im Piemont als sehr gut eingestuft und brachte mehrere Spitzenweine hervor. Im Hinblick auf Gerbstoffdichte, Konzentration und Kaft der Weine ist er vergleichbar mit dem Ausnahmejahrgang 2016. Diesen Eindruck bestätigt auch dieser Barolo R56 mit seiner verführerischen, ausgesprochen komplexen und fruchtigen Nase. Ganz viel Schwarzkirsche, Veilchen und etwas dunkle Schokolade findet sich im Bukett. Trotz seines vergleichsweisen hohen Alkoholgehalts wirkt der Wein erstaunlich elegant, sehr saftig mit viel Zug. Am Gaumen kandierte Früchte, viel Extraktsüße, Laktik und eine dezente Mineralik im Finish. Die Gerbstoffe sind präsent, aber nicht dominant. Der Wein braucht noch seine Zeit, komma verspricht aber bereits jetzt großes Potenzial und eine lange Lebensdauer. Die Flaschen sind einzeln verpackt in edles Seidenpapier.

Erzeuger:	Agricola Brandini
Anbaugebiet:	Barolo
Rebsorte:	Nebbiolo
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortem Rind, Wild, reifem Käse
Artikel-Nr.	29115.19
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	88
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,1
Weinstil	Holzfass