



BAROLO CHINATO

Gemeinde: Monforte d'Alba

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Pflanzungsjahr: 2000

Boden: Sand 55%, Schlick 18%, Lehm 18%

Ausrichtung: Südwest

Höhe: 250 m.ü.M

Neigung: 30 %

Erziehungssystem: Guyot

Bepflanzungsdichte: 4.500/5.000 per ha

Weinlese: Handlese und - Selektion Mitte Oktober

Durchschnittliche Produktion: 6 t/ha – 40 hl/ha

Vinifikation: Alkoholische Gärung in Kontakt mit den Traubenschalen in horizontalen Stahltanks während 8 - 15 Tagen

Ausbau: 60 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Aromatisierung: Über 50 verschiedene Kräuter, Blüten und Gewürze werden für 40 Tage im ausgebauten Barolo eingelegt. Danach wird der Wein umgefüllt und mit Zucker und Alkohol versetzt, bevor er ein weiteres Jahr in der Flasche reift.

Erster Jahrgang: 2004

Produzierte Flaschen: ca. 2.500

Degustationsnotiz: Backsteinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensive Nase mit Noten, die an Zitrusfrüchte, Chinarinde und Bergkräuter erinnern, und zusammen mit der klassischen Aromatik des Barolo eine wunderbare Harmonie erzeugen. Im Mund eine wahre Geschmacksexplosion mit einer milden Note im Ansatz, die den angenehm bitteren Abgang begleitet

Verwendung: Ursprünglich ist der Barolo Chinato als Arzneimittel entstanden, wurde jedoch als wie mehr als Aperitif und Digestiv geschätzt. Für uns ist er ein perfekter Wein zum „Meditieren“. Er begleitet wunderbar Schokolade und einige reife Käsesorten, besonders auch solche mit Blauschimmel. Oder ganz unkonventionell in Kombination mit Gänseleber-scheiben und Konfitüre von roten Zwiebeln.

Flaschengrößen: 500 ml / 1000 ml

Notizen:
