

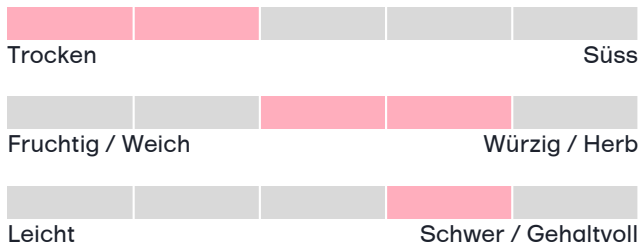


BAROLO DOCG BOROLI 150CL



Barolo DOCG, Boroli, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Leuchtend rote Farbe. Das Bouquet erinnert an frische Beeren und süsse Lakritze. Am Gaumen machen die samtigen Tannine den BOROLI Barolo DOCG zum klassischen Ausdruck des Barolo in seinem ausgewogenen Dialog zwischen Struktur und Eleganz.

Begleitend zu

Schmorbraten, Kartoffelgratin, Pasta mit Fleischsauce, Trüffel, gereifter Käse.

Vinifikation

Maischegärung von 20-25 Tage, Anschliessend folgt eine Malolaktische Gärung in Edelstahltanks. Reifung und Ausbau in grossen Eichenfässern für 18 Monate. Zusätzlich reift der Wein für mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

14 %

Format

150 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Robert Parker (2019)
James Suckling (2019)

92/100 Punkte
92/100 Punkte

BOROLI

Bei Boroli begann alles in den 1990ern. Silvano und Elena Boroli gründeten die gleichnamige Kellerei in Castiglione Falletto, im östlichen Teil des Barolo-Gebiets. Im Jahr 2000 trat Achille in das Unternehmen ein und führt es heute in zweiter Generation. Im Hause Boroli setzt man voll auf Qualität. Das zeigt sich auch in ihrem eigenen Restaurant. Innerhalb kürzester Zeit erkochte es sich einen Michelin-Stern. Boroli: Für uns eine sensationelle Entdeckung. Im Portfolio von Boroli findet sich neben dem Basis-Barolo auch noch drei Einzellagen-Baroli: Cerequio, Villero und Brunella. Dabei handelt es sich bei Brunella um eine Monopollage. Das bedeutet, dass nur Boroli an diesem Weinberg Reben unterhält. Qualität ohne Kompromisse. Dies ist das Credo, dem Boroli in der Weinherstellung folgt. Ihre Weine sind terroirbezogen und von der Stilistik eher traditionell einzustufen. Es sind schlanke und mineralische Weine, die den Charakter der Nebbiolo-Trauben wunderbar wiedergeben.