

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco DOCG Riserva Rio Sordo Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Produttori del Barbaresco
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 93, Parker 95

Die Trauben stammen aus Lagen mit leicht sandigen Kalksteinböden. Die Weine reifen in 2500 - 5000 Liter Fässern aus Slawonischer Eiche. Kräftige Nase mit Aromen von dunklen Beeren, Zwetschgen und Morellen, würzig unterlegt mit Noten von Unterholz, Eisen und Tabak, dazu feine Blüten Töne. Am Gaumen tief, engmaschig, mit Biss, dabei eine samtene Eleganz zeigend.

Empfehlung

Hervorragend zu kräftiger (Piemontesischer) Küche, etwa hausgemachte Pasta mit Ragout oder Pilzen, zu Risotto, geschmortem Ochsenschwanz mit Polenta und natürlich zu Trüffel und Wildgerichten.