

ELIO ALTARE
Barolo DOCG
Arborina Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Elio Altare
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 95, Parker 94

Die Trauben stammen aus der historischen Lage der Familie Altare, welche sich direkt unter der Panoramaplatzform des Haupthauses und des Verkostungsraums erstreckt. Ausgebaut in französischen Barriques für 24 Monate. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Roten Johannisbeeren, Kirschsaff und Backpflaumen, würzig unterlegt mit Noten von Leder, Pfeiffen Tabak, getrockneten Kräutern und einem Touch von Flieder. Am Gaumen rund und intensiv, mit gut stützender Frische und eleganter Würze.

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu dunklem Fleisch, etwa Tomahawk-Steak vom Grill, zu geschmortem Ochsenschwanz und zu Wildgerichten. Wunderbar auch zu einem Risotto mit Waldpilzen.