

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Barbaresco DOCG Riserva

Muncagota Piemont



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Produttori del Barbaresco
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Galloni 92

Die Trauben stammen aus Lagen mit leicht sandigen Kalksteinböden. Die Weine reifen in 2500 - 5000 Liter Fässern aus Slawonischer Eiche. In der Nase zeigen sich Aromen von wilden Kirschen, roten und blauen Beeren und etwas Cassis, unterlegt von dezenten Eisen-Noten und würzig-floralen Tönen von getrockneten Kräutern und Blüten. Am Gaumen zupackend, mit präserter, aber seidiger Tannin Struktur, feiner Frucht und schöner Würze im Finale.

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.