


# Barolo Rocche dell'Annunziata

## Piemonte DOCG 75 cl














75 cl

 IT - Piemont - 2020

 Rocche Costamagna

Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase komplex und klar: verwelkte Rose, Himbeere und rote Früchte, dazu Unterholz, Kräuter und eine balsamische Spur von Eukalyptus/Harz sowie Lakritz. Am Gaumen frisch, sapid und sehr elegant, mit saftiger Textur, präziser Struktur und reifem, fein gelöstem Tannin. Trocken und anhaltend mit langem, würzig-mineralischem Finale. Stilprägend sind die lange Mazeration und der Ausbau im grossen Holz.

	<b>Traubensorte</b>	Nebbiolo
	<b>Herkunft</b>	Piemont
	<b>Produzent</b>	Rocche Costamagna
	<b>Vinifikation</b>	Mazeration auf den Schalen ca. 3 Wochen (temperiert um 27°C) Ausbau rund 18 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern
	<b>Charakter</b>	Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase komplex und klar: verwelkte Rose, Himbeere und rote Früchte, dazu Unterholz, Kräuter und eine balsamische Spur von Eukalyptus/Harz sowie Lakritz. Am Gaumen frisch, sapid und sehr elegant, mit saftiger Textur, präziser Struktur und reifem, fein gelöstem Tannin. Trocken und anhaltend mit langem, würzig-mineralischem Finale. Stilprägend sind die lange Mazeration und der Ausbau im grossen Holz.
	<b>Passt zu</b>	Rind, Lamm, Wild, Braten, reifer Käse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2041 geniessen, 16-17°C
	<b>Artikel Nr.</b>	09805/20
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2020
	<b>Weintyp</b>	Rotweine