



ROBERTO SAROTTO



## «Audace» Barolo DOCG

Ausgewogen - intensiv - bereitet viel Genuss

**Herkunft**

Italien, Piemonte

**Produzent**

Roberto Sarotto

**Jahrgang**

2018

**Flaschengrösse**

75 cl

**Alkoholgehalt**

15.50 % vol

**Kulinarik**

Klassischem Brasato al Barolo, Suure Mocke, Wildschweinragout.

**Rebsorte**

Nebbiolo

**Verschlusstyp**

Hochwertiger Naturkork

**Genussreife**

ab 2021

**Trinktemperatur**

16 - 18° C

**Artikelnummer**

22174718

**Ausbau**

Barrique



### ÜBER DEN WEIN

Wein der Könige, König der Weine - ein Ausspruch, den heute Weinfreunde im Zusammenhang mit dem Barolo oft zitieren. Das Piemont ist eine Rebbauregion, die tief in der Tradition verankert ist. Heute halten die Rebleute eine strikte Ertragsbeschränkung ein. Die jungen Weine reifen häufig in französischen Barriques heran. Ein perfekter Barolo wird im gleichen Atemzug mit den französischen Spitzen-Crus genannt.

### BESCHREIBUNG

**Farbe**

Sehr dichtes Rubinrot mit feinen rotgoldenen Reflexen.

**Aromatik**

Reife Frucht, dunkelbeerig nach Cassis, eingekochte Pflaume, Dörrnote, unterlegt mit einem balsamischen Hauch, leicht harzig, animalisch, ledrig, röstige Ausbaunoten, Holz.

**Körper**

Stoffiger, weicher Auftakt mit markanter Säure und ausgewogenen Tanninen, sehr kräftig im Gaumen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang, wärmend.

**Gesamteindruck**

Schön ausgebauter Wein mit Potenzial, langer Nachhall, unglaublich harmonisch.

