



ROBERTO SAROTTO



Riserva Barbaresco DOCG

Elegant - strukturbetont - kräftig

Herkunft

Italien, Piemonte

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2017

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

14.00 % vol

Kulinarik

Traditionellen Schmorgerichten, Käse

Rebsorte

Nebbiolo

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2021

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22143717

Ausbau

Barrique



ÜBER DEN WEIN

Barbaresco liegt 5 km nordöstlich der Stadt Alba am Fluss Tanaro. Der Boden rund um Barbaresco besteht im Wesentlichen aus kalkhaltigem Mergel (ähnlich wie in Barolo und La Morra), welcher dem Wein seine frische verleiht. Das milde Mikroklima, das die Region auszeichnet, lässt die Trauben schneller reifen als in Barolo. Der Barbaresco reift früher, hält sich jedoch ebenso gut wie der „grosse Bruder“. Die Eleganz, die relative Milde, die Fruchtigkeit mit der duftigen Würze kommen im Alter zwischen fünf und zehn Jahren am besten zur Geltung.

BESCHREIBUNG

Farbe

Mitteldichtes Rubinrot, dezente Rotgoldreflexe.

Aromatik

Im Bukett fruchtig, dezent erdig, pilzig, floral nach Veilchen, reife Agrumennoten, exotischer Hauch im Wechsel mit feiner Würze (Nelke, Vanille, Lakritz) und dezenten animalischen Noten.

Körper

Eleganter Körper, straff und saftig im Gaumen, strukturbetont, präsenzte Aromatik (Punsch, Steinfrüchte), leicht wärmend.

Gesamteindruck

Das kräftige Rückgrat ist die Garantie für ein langes Leben.

