Broccardo

Barolo DOCG Broccardo



Art.-Nr.:	621542
Gebinde:	1 x 1,50l Flasche
Serviertemperatur:	18-20
Trinkreife:	20
Farbe:	Rot
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Monforte d' Alba
Anbauregion:	Piemont (Piemonte)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2012
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	Nebbiolo
Säure:	5.50 g/l

Preise

Flasche 60,00 € brutto

Preis pro Liter: 40,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Lage der Weinberge: Monforte d'Alba, Barolo und Novello Mittleres Alter der Rebstöcke: 30 Jahre Ausrichtung der Weinberge: Süden, Süd-Westen Bodenbeschaffenheit: lehmig, sandig, schlickig Mittlere Höhenlage der Weinberge: 350 m ü.d.M. Ertrag pro Hektar: 65 q/ha Weinlese: Mitte- Ende Oktober, von Hand. Vinifikation: Abbeeren-Keltern - Kontrollierte Gärung unter Temperaturkontrolle bei 28°C - Mazerationsdauer: etwa 20 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 24 Monate in französischen und slawonischen Eichenfässern in Größen bis zu 35 hl verschiedenen Alters von neu bis zu 10 Jahren - Flaschenreifung mindestens 10 Monate vor dem Verkauf. Organoleptische Eigenschaften: Schöne rote Farbe mit orangefarbenen Reflexen, die mit der Dauer des Ausbau stärker werden. Am Gaumen sofort frisch und vollmundig, dann weich und ausgeglichen. Anmerkung des Herstellers: Empfohlen zu aufwendigen Gerichten, gut gereiftem Käse und schmackhaftem rotenFleisch. Auszeichnungen: - Barolo 2010: Decanter April 2015 91/100 Barolo 2010 - Decanter Asia Wine Award 2014_commended medal - Barolo 2009: Decanter November 2013, 92/100