



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



BAROLO MASSARA CASTELLO DI VERDUNO 2018



Nebbiolo



Italien / Piemont



75cl, 14% Vol.



40845718



DOCG Barolo

Es gibt eine Menge Geschichte in "Castello di Verduno", die heute im Besitz von Gabriella Burlotto und Franco Bianco ist. Die grosse Geschichte, die von Savoyen und König Karl Albert, und die kleine Geschichte der Familien Burlotto und Bianco, die sich um eine einzige große Leidenschaft für die edelsten Reben, den Nebbiolo, verflochten haben. Nach fünfzehn Jahren in Eritrea, 1950, ging der Kommandant Giovanni Battista Burlotto Verduno und erwog, einen Wein- und Gastronomie-Treffpunkt mit der Möglichkeit des Aufenthalts zu schaffen. Jetzt widmen die drei Töchter des Kommandanten und ihre Familien ihre Zeit leidenschaftlich dem, was heute das Schloss Verduno ist: Hotel, Restaurant, Weinkeller und Bauernhof.

Degustationsnotizen

Rotem Fleisch, Wild und kräftigem Käse.

Vinifikation

Die Trauben wurden während 27 Tagen in Holzfässern vergoren. Anschliessend wird der Wein während 27 Monaten in grossen Eichenfässern ausgebaut. Bevor der Barolo in den Handel kommt, ruht er 24 Monate noch in der Flasche.

Charakter

Rubinrot in der Jugend, je reifer er wird desto mehr neigt er zu Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Voller, körperreicher Rotwein. In der Nase Leder, Tabak und reife Früchte. Im Mund elegant, mit hohem Tannin- und Alkoholgehalt und langem Abgang.

Terroir

Der kalkhaltige Boden, die hervorragende Lage im Barolo-Gebiet, die fast 70 jährigen Reben machen aus diesem Barolo etwas ganz besonderes.