

BAROLO DOCG CONCA M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	PIEMONT
PRODUZENT;	MAURO MOLINO https://www.mauromolino.com/
TRAUBENSORTE;	NEBBIOLO
ALKOHOL;	14 % VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN SORGFÄLTIG VON HAND GELESEN UND SCHNELLSTMÖGLICH IM KELLER VERARBEITET. DIE FERMENTATION PASSIERT IN OFFENEN TEMPERATURKONTROLLIERTEN STAHLTANKS. DIE ZWEITE FERMENTATION DURCHLÄUFT DER WEIN IN BETONTANKS. ANSCHLIESSEND WIRD DER WEIN FÜR ZWEI JAHRE IN SLOWENISCHER EICHE GELAGERT
WEINTYP;	DIE FARBE DES WEINES IST EIN LEICHTES GRANATROT MIT RUBINEN REFLEXEN. DIE NASE RIECHT INTENSIV NACH ROSE, VANILLE, LAKRITZE, GEWÜRZE UND HOLZ ABER AUCH DÖRRFRUCHT UND WALDBEEREN. DER GAUMEN IST VOLL UND ELEGANT MIT MARKANTEN TANNINEN. DIE WÜRZIGKEIT UND DAS HOLZ VERMISCHEN SICH EXZELLENT ZUSAMMEN
PASST ZU;	PASTAGERICHTE, RAVIOLI SOWIE MEDITERRANE FLEISCHGERICHTE. ZIEGEN- UND SCHAFKÄSE

