

Briccobergera Barolo DOCG

Komplex – strukturiert – langlebig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Nebbiolo

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2020

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

15%

Artikelnummer

22173720

Kulinarik

Brasato al Barolo,
Ochsenschwanzragout mit Polenta,
Lammkeule, Rehrücken, Tagliatelle mit
schwarzem Trüffel, Polenta mit
Steinpilzen und Parmesan

Ausbau

30 Mt. Foudre

ÜBER DEN WEIN

Der Wein stammt aus der renommierten DOCG-Zone Barolo in der Region Langhe, im südlichen Piemont. Die Bezeichnung Briccobergera verweist auf eine spezielle Einzellage in den Hügeln um die Gemeinde Barolo oder in deren Nähe. Das Wort „Bricco“ deutet auf einen Hügelkamm oder eine exponierte Hanglage hin – Lagen, die besonders sonnenverwöhnt und gut durchlüftet sind, was für die vollständige Reifung der anspruchsvollen Nebbiolo-Traube essenziell ist..

Brasato al Barolo, Ochsenschwanzragout mit Polenta, Lammkeule, Rehrücken, Tagliatelle mit schwarzem Trüffel, Polenta mit Steinpilzen und Parmesan

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, tiefes Granatrot mit ziegelroten Reflexen.

Aromatik

Ausgeprägte Intensität mit komplexem Bukett von getrockneten Rosen, Kirsche, getrockneten Pflaumen und reifen Erdbeeren. Dazu entwickeln sich Noten von Leder, Teer, Tabak und feinen Gewürzen wie Nelke und Zimt.

Körper

Trocken mit kräftigen gut integrierten Gerbstoffen, kräftiger Struktur und frischer, gut eingebundener Säure. Voller Körper, getragen von Aromen reifer roter Früchte, Leder, erdigen Noten und subtiler Würze. Der Abgang ist lang, komplex und elegant.

Gesamteindruck

Ein klassischer, gut strukturierter Barolo mit Tiefe, Komplexität und hervorragendem Reifepotenzial.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch