

Ai Fondatori Riserva Barolo DOCG

Ausdrucksstark - harmonisch - würzig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nebbiolo
Produzent	Verschlussotyp
Roberto Sarotto	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2016	ab 2024-2044
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18° C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
15%	22178716
Kulinarik	Ausbau
Passt zu klassischem Brasato, Suure Mocke, Wildschweinragout.	Barrique, Inox & 18 Mt. Weltrekord-Fass



ÜBER DEN WEIN

Der Barolo-Jahrgang 2016 wurde schon sehr früh von allen Kritikern gelobt: Ein Jahrhundert-Jahrgang! Mit dem "Ai Fondatori" wollte Roberto Sarotto eine Hommage an die Schönheit der Vergangenheit und an seine Eltern - die Gründer - widmen. Mit dem 47'865 Liter Barrique-Fass hat er dabei einen Weltrekord aufgestellt: Das grösste Weinfass aus Holz der Welt! Ein Teil des Erlöses kommt der Krebsforschung am Candiolo-Institut in Turin zugute, wo auch Robertos Schwester Ivana seit vielen Jahren in der Forschung mitarbeitet.

Gesamteindruck: Ein ausdrucksstarker, filigraner und „state of the art“ Barolo aus einem grossen Weinjahr.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Strahlendes Granatrot.

Aromatik

Aromatik: Komplexer Auftakt mit Noten nach eingekochten Früchten, leichte Rumtopfnoten, Ausbaunoten nach Kokosraspeln, getrocknetes Heu und erdigen Noten nach etwas Unterholz und feuchtem Laub.

Körper

Körper: Am Gaumen ausgesprochen vielschichtig, nach dunklen Früchten mit viel Würzigkeit unterlegt, harmonisch, dicht, komplex und wärmend mit langem, ausklingendem Finale.



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