

# Ai Fondatori Riserva Barolo DOCG

Ausdrucksstark - harmonisch - würzig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Italien

**Rebsorte**

Nebbiolo

**Produzent**

Roberto Sarotto

**Verschlusstyp**

Hochwertiger Naturkork

**Jahrgang**

2016

**Genussreife**

ab 2024-2044

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

16 - 18° C

**Alkoholgehalt**

15%

**Artikelnummer**

22178716

**Kulinarik**

Passt zu klassischem Brasato, Suure  
Mocke, Wildschweinragout.

**Ausbau**

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 ein 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](http://www.scherer-buehler.ch)