

# Ai Fondatori Riserva Barolo DOCG

Komplex - kraftvoll - langlebig



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 kräftigen Fleischgerichten wie Rinderbraten, Lamm oder Wild, herzhaftes Pilzgerichte

## Ausbau

Barrique, Inox & 18 Mt. Weltrekord-Fass

## ÜBER DEN WEIN

Der Jahrgang 2016 gilt als einer der besten Barolo-Jahrgänge, dank warmem, trockenem Wetter, günstigen Sommerregen und kühlen Herbstnächten, ideal für die phenolische Reife der Nebbiolo-Traube. Die Barolo Riserva 2016 der Familie Sarotto, produziert zwischen Barolo und Novello, überzeugt mit Eleganz und grossem Reifepotenzial. Ausgebaut im weltweit grössten Eichenfass (47.865 Liter), ist er ein komplexer Wein mit robusten Gerbstoffen und überraschender Frische, der jetzt genossen oder bis zu 20 Jahre gelagert werden kann. Ein Teil des Erlöses unterstützt die Krebsforschung am Candiolo-Institut in Turin, wo auch Robertos Schwester Ivana tätig ist.

Passt zu kräftigen Fleischgerichten wie Rinderbraten, Lamm oder Wild, herzhaftes Pilzgerichte



## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares, intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

### Aromatik

Ausgeprägte Intensität der Aromen von reifen schwarzen Früchten wie Brombeere, schwarze Kirsche und Backpflaume. Komplexe Aromen von Gewürzen, Vanille und einem Hauch Tabak.

### Körper

Trocken, voller Körper mit kräftiger gut integrierter Gerbstoffstruktur. Die Säure ist hoch und sorgt für Frische und Struktur. Aromen von reifen dunklen Früchten, Gewürzen und dezenten Holznoten setzen sich fort. Gut balanciert mit einem langen, würzigen Abgang.

### Gesamteindruck

Ein komplexer, strukturierter Barolo aus einem grossen Jahrgang mit gutem Reifepotenzial.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)