

# Ai Fondatori Barolo DOCG Riserva im Geschenkkarton

Ausdrucksstark - harmonisch - würzig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Nebbiolo
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
Roberto Sarotto	Hochwertiger Naturkork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
	ab 2024-2044
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18° C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
15%	22178616
<b>Kulinistik</b>	<b>Ausbau</b>
Passt zu klassischem Brasato, Suure Mocke, Wildschweinragout.	Barrique, Inox & 12 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 Erlösers 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)