







Barolo DOCG

Giulia Negri Barolo Serradenari 2017

CHF 56.00

-  75cl
-  14.5%
-  Piemonte
-  Nebbiolo
- AN** 2281717

Produzent

Die Weinwelt im Piemont wird von dem altherwürdigen Barolo beherrscht. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Traditionen und klassischen Anbaumethoden noch immer praktiziert und in Ehren gehalten werden. Umso mehr verwunderlich ist es, dass nun ein junges Barologirl die Szene aufmischt! Giulia Negri, knapp Mitte Zwanzig und bildschön, hat sich ihren Spitznamen verdient. Bereits mit ihrem ersten Barolo aus dem Jahre 2006 legte sie beachtlich vor, und nun einige Jahre später, mischt Sie mit ihrem "La Tartufaia" an der Spitze der 100 besten Baroli mit. Seither gewinnen ihre Weine auch in der internationalen Presse immer mehr an Ansehen.

Auch klassische Traubensorten aus dem Burgund stehen bei ihr hoch im Kurs. So erbringen die Lagen auf La Morra am Rande eines Trüffelwaldes in der Nähe von Alba auch feine Chardonnay und Pinot Nero Weine. Mit ihrer ganz eigenen authentischen Art und Weise vermag das Barologirl fantastische Weine zu erzeugen, die heute als Insidertipp gelten.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Barolo (Nebbiolo), Barbaresco sowie Asti, Gavi und Roero angebaut.

Herstellung

Ausbau während 30 Monaten in Eichenholzfässer.

Degustationsnotiz

Klassische Barolo-Aromen von Pflaumen, Gewürzen, Trüffeln, Rosen und Veilchen. Am Gaumen setzen sich die Aromen, dazu kommen Noten von Schwarzkirsche mit einer leichten Dörr-Aromatik, schön eingebundenen, glatten Tanninen einer leichten Mineralik und mit einem langen, vollmundigen Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.