






Barolo DOCG

Giulia Negri Barolo Serradenari 2018

CHF 165.00

-  150cl
-  14.5%
-  Piemonte
-  Nebbiolo
- AN** 2281418

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.

Herstellung

Ausbau während 30 Monaten in Eichenholzfässer.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco

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 zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.