



Ascheri, Barolo DOCG Blue Label, 2019, Piemont

Italien - Piemont

Jahrgang 2019 - 0,75 Liter - Vol 14%

Enthält Sulfite

Land: Italien

Anbaugebiet: Piemont

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOCG

Erzeuger: Ascheri

Farbe: Leuchtendes Granatrot mit purpurnen Reflexen.

Aroma: Duftige-würzige Nase nach roten Beeren, Erdbeerkompott und etwas Unterholz. Dazu etwas dunkle Schokolade und Anklänge von Darjeeling Tee.

Geschmack: Mittengewichtiger Körper mit toller Harmonie zwischen der saftigen Säure, der reifen Frucht-aromatik und dem durchausupackenden, aber hervorragend integrierten Tanningerüst. Wieder reife, rote Beere, feine Holznoten und die typische Ätherik.

Abgang: Mineralisches, komplexes und sehr langanhaltendes Finale.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Zu würzigem Braten und Käse.

Ausbau: selektive Handlese, Maischestandzeit 20 Tage, temperaturkontrollierte Vergärung und Ausbau für 6 Monate im Edelstahl, Reifung für 28 Monate in slawonischem Eichenholz (15% neu), mind. 10 Monate Flaschenreifung.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Cantine Ascheri Giacomo sas

Anschrift: Via G. Piumati 23, 12042 Bra, Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 08.12.2023