

Brandini



www.genuss7.de



2015er Brandini Barolo La Morra DOCG

Das Weingut Brandini verfügt über rund 14 Hektar Rebfläche zwischen La Morra und Serralunga d'Alba. Der Brandini Barolo stammt aus den Lagen Annunziata, Brandini und S. Anna in La Morra. Die Parzellen befinden sich in einer Höhe von 300 bis 400 Metern über dem Meeresspiegel und sind von sandigen Kalkböden geprägt. Nach der klassischen Maischegärung reifte der reinsortige Nebbiolo für rund 24 Monate in großen Eichenfässern. Der Barolo zeigt ein facettenreiches und konzentriertes Bukett von Pflaumen, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren, Vanille, Unterholz, Trüffel, Sandelholz, Lakritz, Tabak, Kakao, Mokka, Teer, Zimt, Kardamom und Rosen. Am Gaumen komplex, feuriger Charakter, viel würzige Frucht, mineralisch, saftig, vielschichtig, feinkörniges Tannin, samtig, betörender Charme, unglaublich verlockend, voller Spannung und mit fast endlos langem Nachhall.

Land	Italien
Region	Piemont
Jahrgang	2015
Rebsorte	Nebbiolo
Geschmack	trocken
Monate im Barrquie	24
Alkoholgehalt	14
Säure (Gramm)	5.8
Restzucker (Gramm)	0.2
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2032
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	95
Speisen	Rinderschmorbraten, Wildgerichte



Brandini - Italien - Piemont

Die Agricola Brandini ist Ein landwirtschaftlicher Musterbetrieb. Sie befindet sich in La Morra, mitten im Herzen des Piemont. "Manchmal muss man, um ein Ideal zu erreichen, den Mut aufbringen, den schwierigsten Weg zu nehmen". Mit diesem Ideal hat in den letzten 25 Jahren ein junges Team das Landgut Brandini aufgebaut. Im Weinuniversum des Piemont mag dies keine lange Zeit sein, ...

Weitere Weine von Brandini finden Sie auf www.genuss7.de