



Azienda Agricola Erbaluna



www.genuss7.de



2015er Erbaluna Barolo Vigna Rocche dell'Annunziata DOCG

Die Gebrüder Oberto produzieren unter Mithilfe ihres Vaters Sisto getreu einer alten piemontesischen Tradition nur Rotweine die die Charakteristiken des umliegenden Gebietes widerspiegeln. Das Kernstück ist der Barolo dessen Trauben auf dem Weinberg Rocche wachsen. Der Weinberg Vigna Rocche ist eine besonders gute Lage die um die Ortschaft La Morra liegt. Die Nebbiolo-Reben stehen auf steilen Hängen mit südlicher Ausrichtung in einer Höhe von etwa 300 Metern. Es herrscht das Prinzip des biologischen Anbaus, ganz nach dem Motto ein guter Wein entsteht im Weinberg und nicht im Keller und dazu gehört der Verzicht auf sämtliche Pestizide und Herbizide. Im Keller wird ebenfalls noch traditionell mit großen Holzfässern gearbeitet und nicht mit Barriques wie das im Piemont inzwischen der Regelfall ist. Der Wein hat ein tolles Bukett mit Aromen von Brombeeren, Hagebutte, Minze, Veilchen, Teer, Trüffel, Tabak und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein kräftig, reichhaltig mit präsentem Tannin, Tiefe und einem sehr sehr langen Nachhall.

Land	Italien
Region	Piemont
Jahrgang	2015
Rebsorte	Nebbiolo
Geschmack	trocken
Aromaspektrum	Holznote, Tabak, Veilchen
Alkoholgehalt	14.5
Charakteristik	Beerenromantik, langer Nachhall, leichte Bitternote, reiches Bukett, süffig
Säure (Gramm)	5.9
Restzucker (Gramm)	0.7
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2032
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	93
Speisen	Lammgerichte, Rindergerichte



Azienda Agricola Erbaluna - Italien - Piemont



Die Familie Oberto gehört zu den alteingesessenen Baroloherzeugern mit etwa 6ha Weinbergen in den besten Lagen des Gebiets. Vor zehn Jahren haben die Söhne Severino und Andrea den elterlichen Betrieb übernommen und auf biologischen Anbau umgestellt. Sie arbeiten nach Nature et Progrès-Richtlinien und wurden Mitglied im zum italienischen Dachverband AIAB gehörenden Consorzio Piemontese. Mit ihren Weinen stehen sie trotzdem ganz ...



2018er Erbaluna Barbera d'Alba La Bettola DOC

Rotwein

Der Barbera d'Alba La Bettola wurde für rund 6 Monate im Holzfass ausgebaut. Das intensiv fruchtbetonte Bukett zeigt Aromen von Cassis, Kirschen, Unterholz, Kräuter, zarte Gewürznoten und Flieder. Am ...

11,59 Euro

Liter 15,45 EUR

Weitere Weine von Azienda Agricola Erbaluna finden Sie auf www.genuss7.de