

BAROLO 2016

VIGNETI LUIGI ODDERO & FIGLI



Klarheit -
Farbe -
Sonstiges -



Intensität -
Komplexität -



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Mineralität ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Harmonie
Typizität
Bewertung
Trinktemperatur °C
Trinken bis 0



ANBAUGEBIET: PIEMONTE, ITALIEN

REBSORTE: NEBBIOLO

WEINTYP:

PREIS: 39,90 €

AROMEN:



WINZER

Das Weingut Luigi Oddero aus La Morra zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Barolo und Barbaresco und ist zudem noch ein großes Versprechen für die Zukunft! Der Name Piemont bedeutet ursprünglich »am Fuß der Berge«. Besser könnte man die Lage dieses beeindruckenden Anbaugebietes nicht beschreiben. Östlich von Turin liegen die Weinberge in einem schützenden Alpenbogen.

Und hier liegt auch La Morra, die Heimat von Luigi Oddero, dem „smoothen“ Gentleman des Barolos. Zeitgenossen und seine Familie beschrieben ihn als „fortschrittlich“ und „konservativ“ zugleich. Luigi Oddero hat sein Winzerleben dem Nebbiolo gewidmet. Jene autochthone Rebsorte die eigenwilliger und regionstypischer kaum sein kann. Die Barolo und Barbaresco von Luigi Oddero sind mustergültige Weine, die allerhöchste Standards setzen. Sie zu vergleichen ist eine große Freude für Liebhaber dieser großartigen Rebsorte. Im Weinberg wird weitestmögliche auf chemische, synthetische und mineralische Mittel verzichtet. Die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgt traditionell in großen, alten Holzfässern. So entstehen Weine mit einer wundervollen Tiefe, Frische und einem mächtigen aber äußerst geschmeidigen Tannin.

Nach dem Tod von Luigi führen seine Frau Lena und die Kinder Maria und Giovanni den Betrieb weiter. Maßgeblich unterstützt werden Sie vom Betriebsleiter Alberto Zaccarelli und dem jungen Kellermeister Francesco Versio, der zuvor für die Weine von Bruno Giacosa verantwortlich war. Somit ist man allerbesten gerüstet, das Lebenswerk von Luigi fortzuführen und die Feinheiten der Weine noch weiter zu unterstreichen.