

# BAROLO MARGHERIA 2011



Massolino, Piemont

WEINBAU

Rebsorten

Nebbiolo

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Lakritze  
Schwarze Kirsche  
Erdbeere  
Tee  
Gewürznelke  
Stein  
Veilchenblüte

## LAGERN & SERVIEREN

2016 bis 2031  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
feine Holznote  
trocken



## WEINBEREITUNG