BAROLO VIGNA RIONDA 2014

Oddero Luigi & Figli, Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●●●	voll
Reife	jugendlich	●●●●●	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2059
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Rebsorten	Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100
Parker Wine Advocate	95/100
Wine Enthusiast	98/100