# BAROLO MONVIGLIERO 2016

**Morra, Diego, 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 |

## AROMEN

Gewürznelke
Kirschkilör
Schwarze Kirsche
Lakritze
Waldboden
Veilchenblüte
Getrocknete Pflaume

## STIL

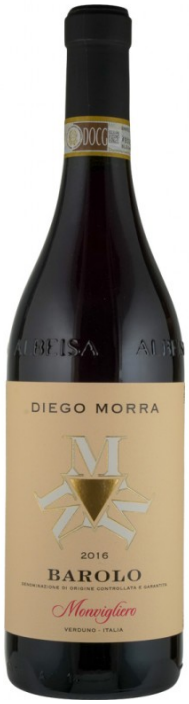
körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin

## ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2046
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Nebbiolo |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Lagerung** | großes gebrauchtes Holzfass |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 95/100 |