

# BAROLO 2019



Burlootto, Commendatore G. B., Piemont

## 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

Schwarze Kirsche  
Erdbeere  
Tee  
Gewürznelke  
Stein  
Veilchenblüte

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

energiegeladen,  
finessenreich,  
erfrischende  
Säure,  
zupackendes  
Tannin, feine  
Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**

Nebbiolo

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

großes gebrauchtes  
Holzfass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 94/100