

Barolo Riserva DOCG "Batasiolo"



Name:	Barolo Riserva DOCG "Batasiolo"
Artikel Nr.:	2191
Hersteller:	Batasiolo
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Granatrot, mit der Reife von orangefarbenen bis ziegelroten Noten geprägt. Intensive, wunderbar komplexe Nase von Schokolade, Tabak, Teer und altem Leder. Vollmundig mit samtweichen, reifen Fruchttönen und lang anhaltendem, vollen Abgang.
Herstellung:	Die Reben stehen in der klassifizierten Region um den Ort Barbaresco. Die Vinifizierung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 24-28°C während 10-15 Tagen in Edelstahltanks. Danach verfeinert sich der Wein zu 100% in 100 hl Holzfässern aus slawonischer Eiche, bevor er abgefüllt wird und einige weitere Monate auf der Flasche reift, bevor er zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Die Weingüter "Beni di Batasiolo" im Besitz der Familie Dogliani sind eine der größten Kellereien der Langhe und bewirtschafteten rund 107 ha in Eigenregie. 1978 erstanden die Brüder Dogliani die geschichtsträchtige Kellerei Chiola in La Morra, der die Weinberge aus dem Familienbesitz eingegliedert wurden. Heute werden 9 Gutshöfe in La Morra mit den Weinbergen Batasiolo, Morino, Cerequio und Zonchetta, in Serralunga d'Alba mit den Weinbergen Boscareto und der geschichtsträchtigen Corda della Briccolina, in Barolo mit dem Weinberg Bricco di Vergne und in Monforte d'Alba mit den Weinbergen Tantesi und Bofani bewirtschaftet. Auf etwa 60 Hektar wird Nebbiolo aus Barolo angebaut. Die Brüder Dogliani beschlossen, diese Besitztümer unter dem Namen "Beni di Batasiolo" unter einem Namen zu vereinen, der von dem Kernstück der Kellerei, "Batasiolo", hergeleitet wurde. Batasiolo ist für seine großartigen Rotweine berühmt und erzeugt die angesehenen Weine der Region wie Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba Sovrana und Dolcetto d'Alba Bricco di Vergne. Außerdem werden wunderbare Weißweine wie Gavi aus der Gemeinde Gavi herstellt.
Servier-empfehlung:	Wunderbar zu Wildgerichten, gegrilltem Steak oder aromatischen, ausdrucksvollen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur ca. 18-20°C. Vor Genuss dekantieren!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	10-15 Jahre
Auszeichnungen:	93 Punkte James Suckling für Jahrgang 2015.