

## Barolo DOCG / Alberto Ballarin

<b>Herkunft:</b>	La Morra / Barolo DOCG Piemont (Italien)
<b>Traubensorten:</b>	100% Nebbiolo (25 - 45-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	65 dz/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	26 Monate in Barrique (14 Monate in französischen Eichenfässern, 12 Monate in großen slawonischen Eichenfässern)
<b>Alkohol:</b>	14% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl

Dieser Barolo von Cascina Ballarin vereint Eleganz und Finesse der großen piemontesischen Weine und wird aus Nebbiolo-Trauben dreier Spitzenlagen in La Morra, Monforte d'Alba und Novello gekeltert. Im Herzen der Langhe verbindet das familiengeführte Weingut Alberto Ballarin seit Generationen Tradition mit moderner Weinbaukunst und stellt das Terroir konsequent in den Mittelpunkt. Das Ergebnis sind elegante, ausgewogene und ausdrucksstarke Weine, die Authentizität, Leidenschaft und die ganze Klasse des Barolo widerspiegeln.



### Degustation

**Auge:**

Granatrot mit bernsteinfarbenen Reflexen.

**Nase:**

Ein elegantes, vielschichtiges Bouquet entfaltet zarte blumige Noten von Rose und Veilchen. Der Duft zeigt sich vollmundig und harmonisch, ergänzt durch Anklänge von dunklen Rosen, feinen Nüssen, Leder und einem Hauch von Kaffee.

**Mund:**

Am Gaumen zeigt sich der Wein raffiniert und vollmundig mit einer präsenten, jedoch perfekt eingebundenen Tanninstruktur. Aromen von Brombeere und Blaubeere verbinden sich mit feinen Gewürznoten zu einem anhaltenden, komplexen und samtigen Abgang. Aristokratisch und harmonisch abgestimmt, besitzt er zudem ein großes Reifepotenzial.

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch – mit oder ohne Sauce – sowie zu Wildgerichten. Ganz nach italienischer Tradition passt er auch hervorragend zu gereiftem Parmesankäse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18 ° C