

Barolo DOCG Boiolo / Alberto Ballarin

Herkunft:	La Morra / Barolo DOCG Piemont (Italien)
Traubensorten:	100% Nebbiolo (35 - 55-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	55 dz/ha, Handlese
Ausbau:	26 Monate in slawonischen Eichenfässern
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	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 gekellert. 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 reichhaltiger, eleganter Duft eröffnet mit floralen Noten von Rose und Veilchen sowie feinen Gewürzanklängen. In der komplexen, aromatischen Nase entfalten sich zunächst rote Früchte wie Kirsche, Himbeere und Pflaume, die in Nuancen von getrockneten Rosenblättern, Teer und Erde übergehen. Mit etwas Luft zeigen sich zudem subtile Noten von Gewürzen, Tabak und Leder, die das charakteristische Terroir des Boiolo-Weinbergs widerspiegeln.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Alberto Ballarin Barolo Boiolo DOCG 2020 vollmundig und strukturiert, mit kräftigen, zugleich feinen Tanninen und lebhafter Säure, die ihm Tiefe und Balance verleihen. Vielschichtige Aromen von roten und dunklen Früchten, floralen Nuancen sowie erdigen Anklängen führen zu einem langen, eleganten Abgang mit Noten von Leder und einem Hauch Lakritz. Stilistisch zeigt er die raffinierte, aromatische Handschrift der zentralen Barolo-Lagen und überzeugt sowohl mit Reifepotenzial als auch mit zugänglicher Finesse.

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