DRINKS.

Beni di Batasiolo Barbaresco DOCG 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408334
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Cuneo (Piemont)
Abfüller	Batasiolo, Fr. Annunziata 87, 12064 La Morra, Italia
Marke	Batasiolo
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	mind. 26 Monate
Degustationsnotiz	mit deutlich spürbaren Tanninen und stark ausgeprägter Säure. Es entfalten sich Noten von Kirschen, roten Beeren, Pflaumen, Eiche, Tabak, Schokolade und Gewürzen, dazu lederig-erdige Nuancen sowie ein Hauch von Rosenblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Nebbiolo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Weine der Marke Batasiolo werden von der Familie Dogliani erzeugt, die 1978 das traditionsreiche Weingut in der Provinz Cuneo übernommen hatte. Heute bewirtschaftet man eine Fläche von 156 ha, die sich auf neun Weinberge in verschiedenen Gemeinden aufteilt. Darunter befinden sich fünf «Crus», auf denen besonders hochwertige Trauben für die Barolo- und Barbera-Weine heranreifen. Die Trauben für den Barbaresco DOCG wachsen in der Hügellandschaft der Langhe. Der Barbaresco wird oftmals als kleiner Bruder des Barolo bezeichnet, da er diesem sehr ähnlich ist und die Anbaugebiete direkt aneinander grenzen. Allerdings liegen die Hügel rund um die Gemeinde Barbaresco etwas niedriger und haben eine andere Bodenbeschaffenheit, was sich natürlich auch auf den Charakter des Weins auswirkt. Die Nebbiolo-Trauben werden hier erst im Oktober geerntet, anschliessend entrappt und in Edelstahlbehältern fermentiert, wobei die Mazeration der Traubenschalen zehn bis zwölf Tage andauert. Durch periodisch ausgeführte Pump Overs, bei denen der gärende Saft vom Boden des Behälters an die Oberfläche gepumpt wird, um die oben schwimmenden Schalen unterzutauchen, erhöht man die Extraktionsrate. Der Beni di Batasiolo Barbaresco reift dann zunächst in Fässern aus slawonischer und französischer Eiche, abschliessend in Stahltanks. Obwohl die Länge des Ausbaus von Batasiolo nicht bekanntgegeben wird, muss die Reifung laut DOCG-Vorschriften mindestens 26 Monate lang andauern.