



2017 MERIAME DOCG BAROLO

Art.-Nr. MZ 11-17



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo da Barolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	15,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,2 g/l
AUSBAU:	Großes Holzfass, Barrique

BESCHREIBUNG:

Die Trauben für den Barolo »Meriame« stammen ausschließlich aus der Lage Cru »Meriame«, die mit 70 Jahre alten Rebstöcken bepflanzt ist. Diese Lage bringt konzentrierte Beeren mit langem Lagerpotential hervor. Der Wein wird im großen Holzfass vergoren und lagert für weitere zwei Jahre in unterschiedlich großen Holzfässern auf der Feinhefe. Er zeigt eine dichte, rubinrote Farbe mit granatrotem Übergang. Ein fruchtiges Bouquet von Brombeeren, Schattenmorellen und Maulbeeren vereint sich mit balsamischen Noten und sanften Röstaromen in der Nase und am Gaumen. Der »Meriame« ist lebendig, komplex und hat eine schöne Reife mit langem Finale. Ein Wein für Liebhaber trockener Weine. Er passt zu reifem Käse und kräftigen Fleischgerichten.

AUSZEICHNUNGEN:

Gambero Rosso 2022: 3 Gläser