



2018 PAOLO MANZONE DOCG BAROLO

Art.-Nr. MZ 10-19



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo da Barolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5 g/l
AUSBAU:	Großes Holzfass, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Der Barolo aus Serralunga bringt die Typizität der Region souverän zum Ausdruck. Ganze 24 Monate reifte er in großen 3000-Liter-Fässer aus slowenischer Eiche und 350-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Dieser Barolo bringt komplexe, elegante Aromen ins Glas. Zedernholz, rauchige und erdige Töne, duftender Kiefernwald und Tabak verwöhnen die Nase. Die Vielschichtigkeit und Komplexität wird mit außerordentlicher Eleganz am Gaumen fortgeführt. Strukturiert mit einer angenehmen Säure hat der Wein bereits die perfekte Trinkreife, der lange Nachhall ist das krönende Finish. Er ergänzt feine Fleischgerichte und Käse wunderbar.