



2018 RISERVA DOCG BAROLO

Art.-Nr. MZ 13-18



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo da Barolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
AUSBAU:	Großes Holzfass, Barrique, Amphoren
BESCHREIBUNG:	

Drei kleine Amphoren schmücken das Etikett des «Riserva» von Paolo Manzone. Barolo Riserva muss mindestens 5 Jahre reifen um den Zusatz Riserva auf dem Etikett tragen zu dürfen. Diese Herrlichkeit von Manzone reifte insgesamt 6 Jahre vor der Abfüllung, 3 Jahre verbringt er in Barriques und 3 Jahre weitere lagert er in den Amphoren. Sein herrliches Bouquet verändert sich von Minute zu Minute und eröffnet ständig neue Nuancen. Viele kräftige Aromen von Tabak, erdige Noten, Leder, Mokka-Schokolade und Vanille lassen eine schöne Komposition im Glas entstehen und trotz der eher kräftigen Aromen wirkt der in der Nase frisch, seines kräftigen und würzigen Gerüsts, schmeckt er elegant und hat einen burgundischen Touch. Er ist saftig, mineralisch und bringt erdige Noten mit. Ein Wein mit enormen Reifepotential. Ein Schmuckstück für Liebhaber!

AUSZEICHNUNGEN:

Wine Enthusiast 2024: 91 Punkte | James Suckling 2024: 94 |
Decanter 2024: 90