



2021 MERIAME - LIMITIERT DOCG BAROLO

Art.-Nr. MZ 11-21



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

BESCHREIBUNG:

Die Trauben für den Barolo 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. Er zeigt eine leichte, rubinrote Farbe mit granatrotem Übergang. Ein fruchtiges Bouquet von Brombeeren, Schattmorellen und Maulbeeren vereint sich mit balsamischen Noten, Lakritz, Anis, Tannennadeln, Trüffel und sanften Röstaromen in der Nase und am Gaumen. Der »Meriame« ist lebendig, komplex und hat eine schöne Reife, wer wissen will, was ein langer Abgang ist, ist hier richtig. Ein Wein für Liebhaber trockener Weine. Er passt zu reifem Käse und zarten Fleisch- oder Wildgerichten.

AUSZEICHNUNGEN:

Gambero Rosso 2026: 3 Gläser | Bibenda 2026: 5 Granoli |