

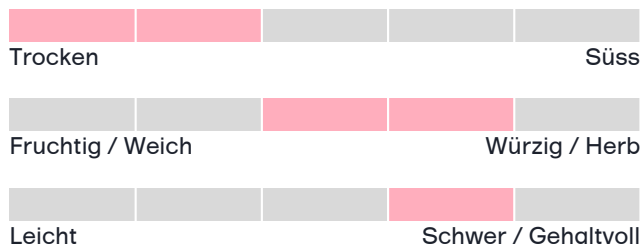


NEBBIOLO 1661 LANGHE DOC BOROLI 75CL



Langhe DOC, Boroli, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2022

Notizen

Lebhaft rote Farbe. Der Duft ist frisch und fruchtig mit Noten von Waldbeeren. Am Gaumen sind die Tannine samtig, harmonisch und ausgewogen.

Begleitend zu

Schmorbraten, Kartoffelgratin, Pasta mit Fleischsauce, Trüffel, gereifter Käse.

Vinifikation

Die Ausrichtung ist Nordwesten, Nordosten, Westen; der Boden ist tonhaltig und kalkhaltig, mit Spuren von Sand. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für 8-9 Tage. Malolaktische Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. 8-monatige Lagerung in grossen Eichenfässern (225 - 500 - 1000L).

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Wine Enthusiast (2021)

94/100 Punkte

BOROLI

Bei Boroli begann alles in den 1990ern. Silvano und Elena Boroli gründeten die gleichnamige Kellerei in Castiglione Falletto, im östlichen Teil des Barolo-Gebiets. Im Jahr 2000 trat Achille in das Unternehmen ein und führt es heute in zweiter Generation. Im Hause Boroli setzt man voll auf Qualität. Das zeigt sich auch in ihrem eigenen Restaurant. Innerhalb kürzester Zeit erkochte es sich einen Michelin-Stern. Boroli: Für uns eine sensationelle Entdeckung. Im Portfolio von Boroli findet sich neben dem Basis-Barolo auch noch drei Einzellagen-Baroli: Cerequio, Villero und Brunella. Dabei handelt es sich bei Brunella um eine Monopollage. Das bedeutet, dass nur Boroli an diesem Weinberg Reben unterhält. Qualität ohne Kompromisse. Dies ist das Credo, dem Boroli in der Weinherstellung folgt. Ihre Weine sind terroirbezogen und von der Stilistik eher traditionell einzustufen. Es sind schlanke und mineralische Weine, die den Charakter der Nebbiolo-Trauben wunderbar wiedergeben.