



# Weiss zum Erlenbach AG

## Barolo 2017



<b>Wein</b>	Barolo
<b>Produzent</b>	Beni di Batasiolo
<b>Land</b>	Italien
<b>Klassifikation</b>	DOCG
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Volumenprozent</b>	14.5 Vol. %
<b>Traubensorte(n)</b>	Nebbiolo
<b>Weintyp</b>	grosser, reicher und lagerfähiger Rotwein
<b>Ausbau</b>	24 Monate im Eichenfässern
<b>Lagerfähigkeit</b>	5-8 Jahre, grosse Jahrgänge bis 12 Jahre lagerbar
<b>Genussreife</b>	bis 2027
<b>Charakter</b>	Mittleres Granatrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase elegante Würznoten, etwas trockener Waldboden, Dörrobst und reife Kirschen. Im Gaumen feine Fruchtsüsse im Auftakt, getrocknete Rosenblüten, Pflaumen, Waldkräuter und Dörrobst. Der Wein zeigt eine kräftige Struktur mit präsenten, feinkörnigen Tanninen, ausklingend in einem langen, elegant geschliffenen Finale.
<b>Empfehlung</b>	Speisen mit einer kräftigen Eigenaromatik, Rindfleisch, Lamm oder Wild, gebraten oder geschmort, Tauben oder Fasan.
<b>Serviertemperatur</b>	optimal bei 16-18°C