



Barbaresco Magnum Rombone

Produzent	Fiorenzo Nada
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barbaresco DOCG
Jahrgang	2009
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Nebbiolo (100%)
Ausbau	6 Monate in grossen Eichenfässer und 6 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.3 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	Empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	1.5 ltr
Bewertung	Parker 94/100 Punkten
Preis CHF	109.00

Qualität statt Quantität ist die Devise von Danilo und seinem Vater Bruno Nada. Nur eine einzige Rebsorte, nämlich Nebbiolo, ist für den Erfolg in Barbaresco verantwortlich - und sie zeigt dabei unterschiedlichste Facetten. Einer der besten Vertreter erzeugt man im Weingut Fiorenzo Nada. Der Barbaresco Rombone stammt aus der gleichnamigen Einzellage die einen Kalk- und Tonhaltigen Boden aufweist. Würzige, florale und balsamische Noten in der Nase. Im Mund warm und kräftig, mit leichten Noten von schwarzen Kirschen, reifen Pflaumen und einem angenehm runden Tannin. Lang im Abgang.