



Barolo "Lo Zoccolaio" 2017

Lo Zoccolaio



Artikel Nr.	07091
Land	Italien
Herkunft	Piemont - die hügelige Landschaft südlich von Barolo (Langhe), aus den besten Weinberglagen direkt im "Bricco di Barolo", Novello und Monforte
Rebsorte	Nebbiolo (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG Barolo, Piemont
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Selektive Handlese; klassische, offene Maischegärung; frühzeitiges Abpressen und Endvergärung im Edelstahltank. Reifung in neuen französischen Barriques aus dem Allier und Tronçais für circa 24 Monate und abschließende Flaschenreife für weitere 15 Monate
Boden	Kalkreiche und gut durchlüftete Böden mit steinigem Anteil und teilweise tonigen und wasserspeichernden Anteilen im Unterboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein Klassiker, mit reifer Frucht und intensivem Gewürzduft, wie er nur selten anzutreffen ist. Der extrem reduzierte Ertrag führt zu einer kräftigen Farbe, der Ausbau in neuen Barriques rundet den Wein harmonisch ab. Aromen von Pflaumen, Kirschen und einer angenehmen Holzwürze. Ein körperreicher Genuss mit angenehm, langem Abgang.
Empfehlung	Wild- und Schmorgerichte
Über den Winzer	Am Bricco del Barolo liegt das komplett renovierte Weingut Lo Zoccolaio. In einer kleinen, modernen Kellerei werden Weine aus Trauben produziert, die in den wertvollen, ehemals ausschließlich für Barolo vorbehaltenen Weinbergen wachsen. Besonders der "Suculé" und "Baccanera" heben das Weingut Lo Zoccolaio in die Phalanx der Spitzenerzeuger der Region. Der Suculé 2003 wurde 2006 von Luca Maroni als zweitbesten Barbera seines Jahrgangs bewertet.