

2020 Barolo Gramolere

Fratelli Alessandria
Barolo DOCG
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der hinreissende Gramolere (einzige Barolo-Lage der Alessandrias in Monforte d'Alba) imponiert mit einer vielschichtigen und intensiven Aromatik. Bereits in der Nase entfaltet sich ein spannendes Potpourri aus Rosenwasser, Lavendel, Waldbeeren, Unterholz, Lakritz, Leder, Minze und einem Touch Muskatnuss. Trotz der Dichte und der kraftvollen Aromatik bleibt der Wein mit seinen feinmaschigen, samtigen Tanninen überraschend zugänglich – mit einer lebendigen Frische, die perfekt mit der Fruchtigkeit harmoniert und für eine aussergewöhnliche Balance sorgt. Stilistisch hebt sich der Gramolere klar von seinen Verduno-Pendants ab. Die balsamischen Noten sind auch hier zu finden, doch zeigt sich der Gramolere etwas weniger mineralisch, dafür umso reichhaltiger und kompakter mit einer unvergleichlichen inneren Kraft und Intensität. Der druckvolle Abgang ist ebenso beeindruckend wie der Rest des Weins. Langanhaltend und von einer eleganten Frische getragen, bleibt die klare und saftige Frucht noch lange am Gaumen haften. Ein zarter Hauch von Minze und gerösteten Haselnüssen sorgt für zusätzliche Raffinesse und Tiefe. Ein absoluter Ausnahme-Barolo, der auch Ihren Sonderapplaus verdient. (rr)

Typ: Rotwein
Land: Italien
Region: Piemonte
Genussreife: Jetzt
Alkoholgehalt: 14.5% Vol.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Nebbiolo
Allergene: Enthält Sulfite
Wine Spectator : 94
Vino Vario: 20