



2021 Barolo Rocche dell'Annunziata

Trediberri

Barolo DOCG

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Beim 2021 Rocche dell'Annunziata fiel die Ernte wegen eines strengen Frosts am 7. April um ganze 50% geringer aus als üblich. Was Nicola und Stefania Oberto aber aus der reduzierten Ernte vinifiziert haben, ist sensationell und ein kleines Meisterwerk – sinnlich, tiefgründig und voller innerer Spannung. Schon die vielschichtige Nase verrät die Lage: viel dunkle Kirsche, Himbeerkompott, feine Rosenblüten, Veilchen, etwas Blutorange, Menthol, Lakritz und ein Hauch süsser Gewürze. Ein duftiger Strom, der sich langsam entfaltet. Am Gaumen zeigt sich der Rocche enorm saftig, grosszügig und kraftvoll, aber mit einer seidigen, fast schwebenden Textur. Die Tannine sind überraschend fein und geschmeidig, legen sich wie ein flauschiges Kissen über die Zunge. Alles wirkt wie aus einem Guss – vollendete Balance zwischen Frucht, Frische und Tiefe. Ein ausdrucksstarker Barolo mit Ausstrahlung, Finesse und betörendem Nachhall. Rocche at its finest – und einer der ganz grossen Weine dieses Über-Jahrgangs. Zwei bis drei Jahre Geduld lohnen sich – dann wird dieser brillante Rocche in voller Pracht erblühen. (rr)



Typ: Rotwein



Land: Italien



Region: Piemonte



Genussreife: ab 2027



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Nebbiolo



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 96



Weinwisser: 94+



Vino Vario: 20