

2021 Barolo Gramolere

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

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 96

Weinwisser: 94-96

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Die einzige Barolo-Lage der Familie Alessandria ausserhalb von Verduno – und was für eine! Gramolere liegt in Monforte d'Alba auf rund 400 m ü. M., steil, südexponiert und geprägt von kargem Kalk-Lehmboden. Der Wein stammt aus Rebbergen, die einst über die Familie Manzone – die Mutter von Vittore – in den Besitz der Familie gelangten. Der absolut brillante Gramolere präsentiert sich auch im überragenden Piemont-Jahrgang 2021 als kraftvollster und dunkelster Barolo des Hauses, mit jener maskulinen Energie und Tiefgründigkeit, die Monforte so unverwechselbar macht. In der Nase zeigen sich reife, schwarze Kirschen, dunkle Pflaumen, Lakritze, Eisen, Gewürze und getrocknete Kräuter, begleitet von Rosen, balsamischer Kräuterwürze, Menthol und einem Hauch mineralischem Gestein. Alles wirkt dicht, druckvoll und dennoch präzise. Am Gaumen entfaltet dieser Barolo enorme Struktur und Spannung. Die festen, polierten Tannine umrahmen die saftige, dunkle Frucht und verleihen ihm Tiefe, Intensität und Länge. Trotz seiner kraftvollen Statur bleibt er balanciert, elegant und erstaunlich geschliffen – ein Barolo mit Muskeln, aber in perfekter Form. Ein grossartiger, monumentaler Gramolere, der mit seiner Kombination aus Kraft, Frische und Präzision exemplarisch zeigt, wie meisterhaft Alessandria den Jahrgang 2021 interpretiert hat. Ganz grosses Barolo-Kino! (rr)