

2022 Barolo Margheria

Pira Luigi
Barolo DOCG
75cl (6er-Karton)

CHF 49.50 statt ~~CHF 55.00~~

Degustationsnotiz

Piras traditionellster Einzellagen-Barolo und so etwas wie eine Turbo-Version des Serralunga. Nebbiolo in seiner reinsten Form, ohne Schminke, ohne Schnickschnack. Der Barolo Margheria 2022 ist im Vergleich zum Serralunga dunkler, ernster und mit spürbar mehr Nachdruck. Ein Margheria mit klarer Handschrift, der die Wärme des Jahrgangs nicht kaschiert, sondern sie mit grosser Souveränität trägt. In der Nase konzentrierte Kirschenfrucht in roter und dunkler Tonlage, dazu Rosenblätter, Pflaumen, frische Kräuter, schwarzer Tee, etwas Minze und braune Gewürze. Mit Luft immer mehr rauchige, salzige und würzige Tiefe. Warmes, nobles und sehr eindringliches Duftbild. Am Gaumen dicht, druckvoll und von schöner Harmonie getragen. Weniger von der Säure geprägt als der Serralunga, dafür mit mehr Wärme, reiferer Frucht und feinerer Tanninstruktur. Kandierte Kirschen, Pflaumen und subtile Gewürznoten ziehen sich mit viel Druck über den Gaumen, ohne je schwer zu wirken. Gerade dieses Wechselspiel aus Kraft, Saftigkeit und überraschender Frische macht den Margheria besonders reizvoll. Ein sehr gelungener, beeindruckend souveräner Barolo mit dunkler Ausstrahlung, feinem Schliff und eigenständigem Profil. (rr)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: 2027 - 2036

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 95

Vino Vario: 19+