



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



Barolo Chinato (Aromatisierter Wein)

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

Produktionszone:

La Morra.

Erntezeit:

In den ersten 10 Septembertagen.

Hektarertrag:

ca. 50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Dieses besondere Erzeugnis wird durch die Bearbeitung von Barolo-Wein gewonnen. Jedes Jahr werden rund tausend Flaschen verschiedener, alter Barolo-Jahrgänge (mindestens über 10 Jahre) geöffnet und in einem einzigen Edelstahlbehälter gemischt. Dieser Grundlage aus reifem Barolo werden Chinarindenextrakt, Zucker, Alkohol und eine geheime Mischung verschiedener Kräuter hinzugefügt.

Lagerung:

Die Mischung zieht bei Temperaturen um 20° C etwa einen Monat lang, dann wird sie abgefüllt und ist fertig für den Genuss.

Organoleptische Eigenschaften:

Der Wein hat eine wenig intensive ziegelrote Farbe mit Neigung zu orange. Der Duft ist intensiv und zart nach dem Jahrgangsbarolo, Chinarinde und Kräutern und Gewürzen wie Lakritze, Majoran, Rhabarber und Koriander. Zu den verschiedenen Zutaten gehören auch Bitterorangenschale, Wermut, Zimt, Nelken und Lorbeer. Am Gaumen ist er weich, warm und kräftig mit halbsüßem, nachhaltigem Abgang.

Serviertemperatur:

Er kann nach den eigenen Geschmacksvorlieben bei Raumtemperatur oder etwas kühler (13 °C) getrunken werden.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Langlebiger Wein.

Gastronomische Empfehlungen:

Perfekt als Digestif nach dem Essen zu Maismehl- oder Haselnusskeksen, trockenem Gebäck oder Bitterschokolade. Optimal auch als Aperitif, wobei er auch noch kühler serviert wird.