



BAROLO SARMASSA VIGNA MERENDA 2012, SCARZELLO

Meget traditionel Barolo fra unik monopolmark på Sarmassa, lagret på gamle 2500 liters egefade

Meget ung men alligevel klar i udtrykket med balsamisk næse med elementer af mørke kirsebær, marcipan, tørret frugt og tjære. Intens smag med dyb mørk frugt, markante faste Nebbiolo tanniner og en enormt lang mineralsk finish. Stort gemmepotentiale.

Kraftig vin med fast struktur - masser af intensitet, tannin og syre - hvilket gør, at vinen i sin ungdom kræver intens mad. Kødretter med tæt sauce - gør sig fortrinligt sammen med trøfler!

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2032

ALKOHOL:
14,5 %

VELEGNET TIL:
Løbende vildt Oksekød