

*Fantastischer Barolo, ganz nahe an der Perfektion.*









Rotwein · Italien · Piemont · Barolo



## Fratelli Alessandria, Barolo Gramolere

2015

Barolo Gramolere, Barolo DOCG

-  Italien
-  Nebbiolo
-  Jetzt bis 2040
-  16 - 18°C
-  300cl (OWC-1)
-  ITA.248979.2015
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

### Bewertung

Gerstl



19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

Ausbau 36 Monate in grossen französischen und slawonischen Eichenfässern und 6 Monate auf der Flasche

#### Degustationsnotiz

100% Nebbiolo Mittleres Rubingranat. Typische Barolo-Nase. Aromen von dunklen Beeren, Lakritze, Feigen, Teer, schwarzen und roten Kirschen. Anflüge von Leder, Tabak, balsamische Anklänge, Minze, gepaart mit Kräutern wie Salbei und Thymian. Markante Mineralität. Am Gaumen sehr harmonisch und komplex mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, vor allem dunkle und rote Früchte sowie Lakritze und Rosen. Der Gramolere endet sehr anhaltend, elegant und kräftig mit Schmelz und Finesse.

#### Infos zum Produzenten

Fratelli Alessandria sind nebst G.B. Burlotto das zweite historisch bedeutende Weingut aus Verduno, der nördlichsten aller Barolo-Gemeinden. Die Qualität der traditionell bereiteten Weine konnte im vergangenen Jahrzehnt auf beeindruckende Weise nochmals gesteigert werden. Dies ist vor allem Vittore Alessandria zuzuschreiben, der das Weingut gemeinsam mit seinem Vater Gian Battista und seinem Onkel Alessandro in fünfter Generation führt. Für uns gehören die eleganten Weine von Fratelli Alessandria unbestritten zur Barolo-Elite! Auch der Weinjournalist Antonio Galloni ist von Fratelli Alessandrias Barolo angetan und vergibt regelmässig hohe Bewertungen: «Vittore Alessandria's 2013 Barolos are stellar. These remain some of the finest, artisan, traditionally made Barolos readers will find. Best of all pricing has not yet caught up to the quality of what is in the bottle.» Fratelli Alessandria

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

produzieren insgesamt vier Baroli, drei davon Einzellagenweine. Während Gärung und Mazeration (in Stahltanks) für die Lagen-Baroli gewöhnlich 20-25 Tage dauern, sind es beim Basis-Barolo 12-15 Tage. Alle vier Weine werden für 3 Jahre in slawonischen Holzfässern mit Grössen von 20-40 hl ausgebaut.