

Der Geheimitipp bei den Scavinos










Rotwein · Italien · Piemont · Barolo



Paolo Scavino

2016
Barolo DOCG

CHF 42.50

-  Italien
-  Nebbiolo
-  2024 bis 2046
-  16 - 18°C
-  14.5
-  75cl (CT-12)
-  ITA.251220.2016
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Robert Parker



Lobenberg



95 | 100

94+ | 100

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Lobenberg: Der Geheimitipp bei den Scavinos. Die Trauben stammen alle von Spitzenlagen aus Castiglione Falletto und Barolo. Die Erträge sind aber zu klein, um sie als Lagenweine auf den Markt zu bringen. Etwas verschlossen, frische Kräuternase, stützende Frische, leichte Pfeffernoten, gute Mineralität. Etwas Flaschenlagerung wird ihm gut tun. Im Nachhall setzt sich der feine Schlift durch.

Infos zum Produzenten

Die Mitglieder der Familie Scavino sagen, dass der Wein im Weinberg gemacht wird. Sie sind Winzer, überzeugt, dass es eine Verbindung zwischen dem Land, der Natur, den Jahreszeiten und den Jahrgängen der Weine gibt. Scavino hat einen modernen Keller und sie gelten als bedachte Innovatoren, welche sehr moderne Änderungen in ihrer Produktionstechnik vorgenommen haben und die ganze Welt bereisen, um ihren Wein zu präsentieren. Aber dennoch wird der Wein im Weinberg gemacht, dass sagen sie sich, aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung, immer wieder. Wein wird gemacht, in dem sie sich um die alte Reben kümmern, die zwar nur geringen Ertrag bringen, aber dieser ist von unvergleichlicher Qualität. Der Wein wird gemacht, durch das Ausschneiden der Trauben ohne Kompromiss, nur wenige Trauben, nur das Beste, nur die Essenz des Nebiolos. Die Familie arbeitet im Weinberg mit ganzem Herzen und die Passion dieser Erfahrung ging in 3 Generationen Winzern in Langhe nicht verloren.