



Fratelli Alessandria

2019 Barolo DOCG











Barolo Gramolere

75cl (6er-Karton)

CHF 68.00

Degustationsnotiz

Einzige Barolo-Lage der Alessandrias ausserhalb von Verduno. Gramolere befindet sich in Monforte d'Alba und liegt auf rund 400 m ü. M., ist sehr steil und nach Süden ausgerichtet. Gemäss Vittore wächst immer extrem viel wilde Minze zwischen den Rebzeilen, und interessanterweise ist Minze auch eine dominierende Komponente im Aromenspektrum des Gramolere. Auch im überragenden Piemont-Jahrgang 2019 wiederum der klassischste Barolo im Alessandria-Line-Up. Das ist so typisch Monforte und schreit mit seiner Kraft und Struktur förmlich nach dieser Gemeinde. Kommt gleich direkt und explosiv aus den Startblöcken mit einem sinnlichen und eher dunkel geprägten Bouquet mit vielfältigen Aromen nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Heublumen, Lavendel, getrockneten Gewürzen, Pflaumen, Pinien, Kieselstein und einer zarten Minzen-Eukalyptus-Note im Finale. Am Gaumen kraftvoll und stoffig mit fantastischem Druck und einem grandiosen Spannungsbogen. Was absolut verblüfft: Der Wein verfügt trotz dieser inneren Power und Intensität über eine unfassbare Eleganz. Die Tannine sind so rund und so geschmeidig. Wahrscheinlich der eleganteste Gramolere, den Vittore je gekeltert hat. Mysteriös, ungemein komplex und vielschichtig mit dem so typischen mineralischen Kalkstein-Grip. Die Länge im würzig-vibrierenden Finale ist schlicht überragend. Grosses Barolo-Kino! (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Piemonte
-  **Genussreife:** ab 2025
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Nebbiolo
-  **Robert Parker:** 96+
-  **Weinwisser:** 94
-  **Vino Vario:** 20