



Paolo Scavino

2017 Barolo DOCG

Barolo Ravera

75cl (6er-Karton)

CHF 73.50

Degustationsnotiz

Roman Rüdisühli: Zusammen mit Prapò eines der beiden neueren Babies in Scavinos beeindruckendem Lagen Line-Up. Stammt aus Novellos berühmtester Lage, die v.a. in wärmeren Jahren von den kühlen Alpenwinden, der nach Osten verlaufenden Ausrichtung und der Höhenlage (bis zu 450 m ü. M.) profitiert und bei Scavino deshalb immer als Letzte geerntet wird. Die Hälfte der finalen Abfüllung wurde in einem Holzbottich (Tina) vergärt, was dem Wein einen traditionellen Touch verleiht. Im Vergleich zum Monvigliero ist beim Ravera etwas weniger Fruchtsüsse im Spiel. Wir erkennen florale Noten, Brombeeren, Pflaumen, Grillkräuter, etwas Rauch, Trüffel, Eisen und Pinie. Der Ravera ist äusserst frisch und energiegeladen – zwei Attribute, die Weine aus dieser aussergewöhnlichen Lage so unverwechselbar machen. Seidenfeine Tannine, eine sagenhafte Eleganz und ein druckvoller Abgang vervollständigen das Gesamtbild dieses beeindruckenden Barolos. Grossartig!

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Robert Parker:** 95

 **Weinwisser:** 96

 **Vino Vario:** 19