



Paolo Scavino

2017 Barolo DOCG

Barolo Prapò

75cl (6er-Karton)

CHF 73.50

Degustationsnotiz

Roman Rüdüsühli: In der langen Geschichte des Weinguts Scavinos erster und bislang einziger Lagen-Barolo aus Serralunga d'Alba. Die Parzelle in Prapò wurde 2008 gekauft und 2010 mit den besten durch «Selezione massale» aus den Top-Lagen Monvigliero, Cannubi und Bric del Fiasc selektionierten Pflanzen neu bestockt. Wie der Monvigliero wurde der Prapò zu 100% in einem grossen Holzbottich vergärt. Serralunga-Charakter vom Allerfeinsten, Teer und Rosen, umgewälzte Erde, Trüffel, Schwarztee, schwarzbeerige Frucht (Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirschen). Trotz des jungen Alters der Reben verfügt der Wein über eine ausserordentliche Tiefe und Intensität. Am Gaumen fast unbeschreiblich geschliffene Tannine, das ist Serralunga-Power mit einem Extrakick an Eleganz. Wo nehmen die Scavinos bloss diese wunderbare Frische her? Auch im Prapò steckt so eine herrlich offenherzige Fruchtsüsse, die aber zu keinem Zeitpunkt aufdringlich wirkt, das ist alles so schön ausbalanciert und finessenreich. Im langen und raffinierten Abgang zeigt sich dann noch die für diese Lage so typische rostige Mineralität – beeindruckend!

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Robert Parker:** 94

 **Weinwisser:** 95+

 **Vino Vario:** 19+