



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Elio Grasso „Gavarini Chiniera“ Barolo DOCG

Artikel-Nr: 120370

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Nebbiolo

KLASSIFIZIERUNG DOCG

ERZEUGER Elio Grasso

AUSBAU Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet. Tägliches umpumpen während der alkoholischen Gärung in Stahltanks sorgt für maximierte Extraktion. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reift der Wein in 25-Hektoliter Fässern aus slowakischer Eiche. Bevor der Wein auf dem Markt kommt, wird eine Flaschenlagerung von 8-10 Monaten durchgeführt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Ein besonders eleganter und früh zugänglicher Einzellagen-Barolo, der mit seinem charakteristischen Bukett von Waldbeeren, Gewürzen und Kaffee überzeugt. Am Gaumen überzeugt er mit einer dezenten Spur von Mineralien und seiner harmonischen Säure

SERVIEREMPFEHLUNG idealer Begleiter zu Pasta mit würzigen Saucen und italienischen Fleischspezialitäten

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turnier Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d'Alba zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinste Nebbiolagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE