

Ristorante Mediterraneo



Ascheri

Ascheri – Barolo Sorano



Matteo Ascheri liebt die großen Weine aus Barolo. Es sind für ihn die perfekten Weine zu einem guten Sonntagsbraten, aber eben auch der Wein zum Meditieren und Sinnieren. Und so freut er sich, dass der Gambero Rosso seine Barolo in den Kreis der großen Weine aufgenommen und mit fantastischen Bewertungen versehen haben.

Das Bouquet präsentiert sich erstaunlich offen. Aromen von Vanille, Himbeeren und dunklen Kirschen. Nur die floralen Aromen zur Abrundung müssen sich noch entwickeln. Am Gaumen wirkt er offen und verschlossen zugleich. Er zeigt schon sehr viel Frucht und doch hat man das Gefühl, da ist noch mehr, da wird sich in den nächsten Jahren noch einiges entwickeln.

Nach der Weinlese, die zwischen dem 5. – und 15. Oktober stattfindet und der 14-tägigen Gärung wird der Wein während mehreren Monaten ausgebaut: 4 Monate in Stahltanks, 18 Monate in Eichenholz, weitere 12 Monate in Stahltanks und 10 Monate in der Flasche. Degustationsnotiz Intensiv granatrote Farbe, Aromen nach Trockenblumen und Gewürzen, feines, elegantes Bouquet, im Gaumen rund, harmonisch und gefällig. Ein Spitzenwein! Harmoniert mit Schmorbraten, gegrilltem Rindfleisch und Wild.

Rebsorten	Nebbiolo
Erzeuger / Abfüller	Ascheri
Anbaugebiet	Piemont
Qualitätsstufe	DOCG
Geschmacksrichtung	Trocken
Trinktemperatur	20 °C
Trinkgenuss	15 Jahre
Alkoholgehalt	14% Vol.
Verschlussart	Naturkork
Flaschengrösse	0,75 l
Serviertemperatur	18° C
Lagerfähigkeit	8 – 10 Jahre