Barolo Monchiero Carbone

Piemonte - Italië

De Monchiero Carbone Barolo is een klassieke Nebbiolo uit de heuvels van Piemonte, die met zachte hand traditie én expressie weet te combineren. Afkomstig uit topwijngaarden rond de dorpen La Morra en Castiglione Falletto, waar kalkrijke bodems en koele nachten zorgen voor elegante zuren, fijne tannines en die kenmerkende truffelachtige diepgang. Na een lange maceratie rijpt de wijn minimaal twee jaar in grote Slavonische eiken vaten, gevolgd door flesrijping. Die aanpak levert een Barolo op zoals 'ie hoort te zijn: krachtig, complex en gelaagd, met tonen van rozen, kersen, tabak en leer. Een wijn die je serieus neemt, maar tegelijk charmeert met zijn balans en precisie.



Proefnotitie

Geparfumeerd met rozenblaadjes, kersen, zwarte thee, cederhout en een aardse toets van truffel en natte herfstbladeren. Smaak: Droog en krachtig, met stevige maar gepolijste tannines, tonen van rijpe kers, balsamico, tabak en een fijne minerale ondertoon. Afdronk: Lang en complex, met een harmonieuze structuur die nog jaren mee kan.

Drinken bij

Perfect bij wildgerechten, ossobuco, truffelrisotto, paddenstoelen, belegen kazen of een rijk stoofgerecht. Serveertemperatuur: 16-18°C.

Houdbaarheid

Nu al indrukwekkend, maar nog beter met wat geduld. Kan moeiteloos 10-15 jaar rijpen. Karafferen aanbevolen bij jonge jaargangen.

Persoonlijke proefnotitie

Druivenrassen

100% Nebbiolo

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl