Barolo Riserva «Perno» 2015

Produzent	Oreste Stefano
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Appellation	Barolo Riserva DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Nebbiolo (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	18-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche plus 12 Monate im 500-Liter-Tonneau
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	652 Flaschen

Seit 1950 ist die Familie Oreste im Weinbau tätig. In der Anfangszeit wurden die Trauben vom damals jungen Winzer Stefano Oreste noch an die Cooperativa verkauft, ab dem Jahrgang 1961 war es dann aber so weit: Stefano vinifizierte seinen ersten eigenen Barolo. Nach dem Ableben von Stefano Oreste 2009 übernahm die damals 46-jährige Tochter Chiara die Verantwortung.

Barolo ist eine Welt für sich. Die einen lässt er kalt, wir lieben ihn heiss – vor allem, wenn die Trauben aus einer erstklassigen Lage in Monforte d'Alba kommen. Was Chiara Oreste auf die Flasche bringt, kann sich sehen lassen. Ihre Riserva-Qualität ist bei aller Fülle geradlinig und feminin filigran. Betörender Duft vom langen Holzausbau, feinfruchtig (Himbeer und Preiselbeere) im Gaumen und lang im Abgang. Ein Wein zum Abheben! Leider gibt es lediglich 652 Flaschen davon.