

Der Barolo des Grafen Fracassi von Cherasco

Auf unserem Weg Neues zu entdecken sind wir auf den Barolo des Grafen Fracassi von Cherasco gestoßen. Cherasco liegt ca. 50 km südöstlich von Turin - mitten im Piemont nahe des Flusses Langhe.

Durch seine Lage bietet der Ort vielfältigste Möglichkeiten ... Kunst und Kultur, Verbunden mit der wohl besten Küche Italiens und seinen berühmten Weinen sind ein Garant unvergessliche Tage zu erleben.

Ein Barolo besteht zu 100 % aus der Nebbiolotraube, welche ausschließlich aus festen Anbaugebieten in bestimmten Gemeinden wie Barolo, Falletto, Serralunga oder Cherasco stammen.

Ein Barolo muss mindestens 3 Jahre reifen, davon 2 Jahre in Eichenholzfässern und den Rest in der Flasche.

Der Fassausbau beginnt dabei immer am 1. Januar nach der Weinernte, das bedeutet, dass der Jahrgang 2010 am 1. Januar 2014 in den Handel gelangt.

Bevor ein Barolo in den Handel kommt wird dieser vom zuständigen Ministerium einer Sensorik Prüfung unterzogen. Wird diese Bestanden, erhält dieser seine Banderole mit einer Prüfnummer und sein Qualitätssiegel DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Ein Barolo passt vorzüglich zu Fleischgerichten aber auch zu hochwertigem Käse macht er eine hervorragende Figur. Am besten bei 18 Grad in einem dickbauchigen Glas mit tulpenform genießen. So erfüllt er höchste Ansprüche.

Unser Tipp, nach einem Besuch der Trüffelmesse in Alba, einen Barolo in der Oktobersonne genießen und dabei die Menükarte „Barolo con Tartufo“ für den Abend studieren.

Salute!

Barolo DOCG

Farbe: Granatrot, glänzend mit orangefarbenen Reflexen

Geruch: samtig, angenehm, intensiv, erinnert der Duft von Veilchen und welken Rosen

Geschmack: trocken, voll, robust, samtig, aber mit starken Erinnerungen an Schokolade ...

