



Chiara Boschis, E.Pira & Figli

Barolo Mosconi DOCG



, 3000 ml



Italy,



9911500106



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 6.1 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Rinderrouladen mit Speck und Zwiebeln (Rind, Schwein)

Gegrillter Radicchio mit Balsamico und Parmesan (vegetarisch)

Pasta mit schwarzen Oliven und Kapern (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 22.11.2024

Hilker:

Angriff am Gaumen: viel dunkle Frucht, zu den Fruchtnoten der Nase treten vermehrt Brombeeren, Pflaumen und Schlehe hinzu, eingepackt in reifes und zugleich jugendliches Tannin und eine äußerst belebende Säure. Ein in sich sehr stimmiger Barolo, der ein fantastisches Reifepotential in sich birgt und seine ganze Pracht mit etwas Geduld und Kellerreife wunderbar entfalten wird.

Farbe

Tiefen kirschrot, kaum transparent

Nase

Der *2021er Barolo Mosconi* präsentiert sich nicht nur farblich tief und dunkel, sondern auch aromatisch. Er erinnert an Cassis, Brombeeren und Blaubeeren, an angehangenes Fleisch, Blüten wie Lavendel und Veilchen, an Leder, Unterholz, etwas Süßholz, Tabak und Minze.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Mosconi* saftig, fest und lebendig mit einem leichten Blüten-Parfum, viel Druck, Tiefe und Kraft. Auch findet man etwas Tabak, Gewürze und erdige Noten in der dunklen Furcht. Der Wein hat viel Substanz und wirkt griffig. Er ist ausgestattet mit einer feinen Tannin-Körnung, wirkt fein und elegant mit einer wunderbaren Tiefe und strukturellen Klarheit.