

 **Chiara Boschis, E.Pira & Figli**

# *Barolo Mosconi DOCG*

 2017, 1500 ml

 Italien, Piemont

 9911500068

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Pizzette mit Feigen, grünem Spargel und Taleggio**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Mit Morcheln und Sellerie gefüllter Rinderrollbraten**

**in Barolo-Sauce**

(Fleisch)

**Wildschweinragout mit Mostarda und Polenta**

(Wild)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2021

Hilker:

Attacke 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:

Gedecktes Granatrot mit purpurfarbenen Reflexen und zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Kraftvoll strömt er aus dem Glas heraus. Der 2017er Barolo Mosconi von Chiara Boschis & E. Pira & Figli nimmt einen sofort für sich ein. Tabak, Holzrauch, Zimt, Kardamom und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer vereinen sich mit Waldhimbeeren, schwarzen Kirschen, Datteln und Feigen. Edle Bitterschokolade, Süßholz und Anklänge von Assamtee verleihen ihm zusätzliche Tiefe. Durch mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian bekommt dieser fulminante Tropfen einen erfrischenden Anstrich.

Gaumen:

Attacke 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.

Empfehlung:

Wer diesen Wein in seinem jugendlichen Stadium schon verkosten möchte, sollte ihn mindestens zwei bis drei Stunden vorher dekantieren und in einem großen Burgunderglas servieren.