



ZWEIFEL

1898

LO ZOCCOLAIO BAROLO DOCG



DOCG Barolo
Fratelli Martini
2019

Das wichtigste Kapital der Fratelli Martini ist die Philosophie, die das Unternehmen leitet und auf drei Säulen ruht: die Verbundenheit und der Respekt gegenüber den Böden, das Vertrauen in die Menschen, die den Erfolg des Unternehmens ermöglichen, und die Heiligkeit des Weins. Die Böden sind der Ausgangspunkt, die Quelle des Wohlstands, ohne die nichts möglich wäre; sie sind grosszügig und geben, ohne zu fragen, und wenn man sie mit Respekt behandelt, beschenken sie uns mit grossen Gaben. Aus diesem Grund ist die Umwelt für Fratelli Martini von grosser Bedeutung. Nachhaltigkeit, minimale Aus...

Herkunft

Dieser Barolo wird aus Trauben aus 3 verschiedenen Gemeinden des Barolo-Weinanbaugebietes hergestellt. Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen die sich in Barolo, Monforte d'Alba und Verduno befinden.

Traubensorten

100% Nebbiolo

Vinifikation

Gärung in Inox-Tanks bei kontrollierter Temperatur von 28°. Der Most ist 15 Tage lang in Kontakt mit den Schalen und Kernen. Der Wein reift 36 Monate in französischen Barrique und 6 Monate in der Flasche.

Degustationsnotizen

Granatrote Farbe mit ziegelorange Schattierungen, die sich mit der Zeit intensivieren. Intensives und komplexes Parfüm, aber gleichzeitig zart und ätherisch: warm, voll und trocken.

Geniessen zu

Rindfleisch, Wild und Schmorgerichten wie Beefsteak, Lamm, Kalb, Kaninchen, Wildschwein und Reh, ideal zu mittelalten oder alten Käsesorten.

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch