

ROBERTO VOERZIO
Barolo DOCG
La Serra Piemont



Jahrgang:	2000
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Roberto Voerzio
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Wine Spectator 98

Der konzentrierteste und reichste Barolo von Voerzio. Dunkle reife Früchte, dazu würzige Anklänge, Mokka, Tabak und feine Ledernoten, im langen Abgang.

Empfehlung

Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Schmorgerichte, reifer Käse.

Produzent

Roberto Voerzio gehört zweifellos zu den fähigsten und besten Barolo-Winzern der letzten beiden Dekaden. 1987 trennte er sich vom elterlichen Betrieb und schaffte innerhalb kürzester Zeit den Aufstieg in die Gruppe der besten Erzeuger der Region Piemont. Seine knapp 10 ha grossen Weinberge befinden sich im Umkreis von La Morra, in den besten und bedeutendsten Einzellagen. Sein Wein-Stil ist eine sinnvolle Synthese zwischen Moderne und Tradition. Die tragende Säule seiner Qualitätsphilosophie sind sein konsequentes Qualitätsstreben im Weinberg und die radikal niedrigen Erträge. „Der Barolo, den ich anstrebe“, sagt der Spitzenwinzer, „sollte komplex im Duft und feurig im Geschmack sein.“ Mit jedem neuen Jahrgang zählt Voerzio zur absoluten Spitze der Barolo-Winzer. Dies verdeutlichen eindrücklich die Topbewertungen nahe den 100 Punkten, die Voerzio regelmässig in sehr guten Jahren erhält. Neben herausragenden Barolos keltert Voerzio exzellente Weine aus der Dolcetto- und Barbera-Traube.