

PAOLO SCAVINO
Barolo DOCG
Bric del Fiasc Piemont



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paolo Scavino
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 95, Antonio Galloni 95

Die Trauben für den Bric del Fiasc stammen aus den besten Parzellen der Lage "Fiasco" in Castiglione Falletto und wurde erstmals 1978 vinifiziert. Ausgebaut wird zu 50% klassisch in grossen Holzfässern und die andere Hälfte reift in neuen französischen Barriques. Immer ein kraftvoller, langlebiger, aber auch eleganter Barolo, mit Aromen von dunklen Beeren, Kirschen, Pflaumenhaut und etwas Orangenesten, dazu florale Töne nach getrockneten Blüten und Kräutern, würzig unterlegt mit Noten von Lakritz, Leder und zart rauchigem Tabak. Am Gaumen kraftvoll-elegant, mit guter Frische und feiner Tannin Struktur.

Empfehlung

Der klassische Begleiter zu Pasta oder Risotto mit Pilzen, Trüffelgerichten und zu dunklem Fleisch, etwa geschmorter Ochsenschwanz mit Polenta, oder zu Wild.