



SILENT BAROLO D.O.C.G.

TRAUBENSORTE

Nebbiolo (Michet, Lampia, Rosè)

ANBAUGEBIET

Novello (Piemont)

WINZER

Gianfranco Cordero

AUSBAUART

*Stahltank/mindestens 35 Monate
in 500 L französischen Eichen und
Kastanien Barriques*

- 👁️ *Rubinrote Farbe mit
Amarant Reflexen*
- 👂 *Fruchtig, Floral mit Nuancen
von Rosen und Kirschen*
- 👅 *Gewichtig und strukturier,
ausgeglichene Tannine mit
Tabaknoten, lang anhaltend
im Abgang*

DER BAROLO ZÄHLT NEBEN DEM BRUNELLO DI MONTALCINO UND DEM AMARONE DELLA VALPOLICELLA ZU DEN ROTWEINEN MIT DEM HÖCHSTEN RENOMMÉE. DEM FRANZÖSISCHEN ÖNOLOGEN LOUIS OUDART, WELCHER UM 1850 VON DER MARCHESA GIULIA FALLETTI DI BAROLO BERUFEN WURDE SIE AUF IHREM WEINGUT ZU UNTERSTÜTZEN, IST ES ZU VERDANKEN, DASS WIR HEUTE DIESE AUSSERORDENTLICHEN WEINE GENIEßEN KÖNNEN. SEINE GROSSE ERFAHRUNG AUS DER KÜHLEN CHAMPAGNE WAREN WEGWEISEND, DIE ANFÄNGLICHEN GÄRPROBLEME ZU BEHEBEN UND DIE REIFEPROZESSE ZU OPTIMIEREN. DIES ERREICHTE ER MIT NEU ANGELEGTEN UNTERIRDISCHEN WEINKELLERN UND VERBESSERTER KELLERHYGIENE. DIE DIENSTE VON LOUIS OUDART WURDEN VON VIELEN DAMALIGEN HERRSCHERDYNASTIEN IN ANSPRUCH GENOMMEN UND DARUM STAMMT WOHL DER AUSSPRUCH:

«WEIN DER KÖNIGE UND KÖNIG DER WEINE»