



BAROLO "CHINATO", 17 VOL. %

Fratelli Barale, Piemont

NV



Bitter-Süsse Harmonie. Komplex mit roten Beeren, Zimt, Rhabarber, Kräuter und Leder.

Azienda Agricola Barale Fratelli verwendet als Basis für den Barolo "Chinato" ihren mindestens 10 Jahre lang gereiften Barolo "Castellero". Der gereifte Wein wird dann nach dem Originalrezept mit einem natürlichen Aufguss aus China Calissaja-Rinde, Rhabarberwurzel, Enzian und anderen Kräutern aromatisiert, bevor er mit etwas Alkohol angereichert wird, um einen Gehalt von 17 Vol. % zu erreichen. Danach ruht er mindestens für ein weiteres Jahr in 700-Liter Eichenfässern. Durch die Balance zwischen der Süsse der Frucht, der Reifenoten und Tiefe des Barolo sowie der bitter-kräuterigen Aromatik durch den Chinarinde-Aufguss eignet sich der Barolo "Chinato" auf Eis perfekt als Apéro-Einstieg oder nach dem Essen als fulminanter Abschluss begleitet mit dunkler Zartbitterschokolade.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	17
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Zartbitterschokolade, Gereifter Käse



AZIENDA AGRICOLA BARALE FRATELLI



Die Azienda Agricola Barale Fratelli gehört zu den Traditionsbetrieben im Piemont – seine Geschichte ist in etwas so alt wie die des Barolo-Weins. Seit einigen Jahren ist Barale bio-zertifiziert, geführt wird das Gut heute von Sergio Barale gemeinsam mit seinen Töchtern Eleonora und Gloria.

Das Weingut Barale Fratelli ist durch und durch traditionell und das auf gute Weise. Seine Geschichte reicht etwa so weit zurück wie diejenige des Barolo-Weins. Als der Barolo – durch den lokalen Adel unterstützt – seinen Weg zum Ruhm antrat, gründete Francesco Barale 1870 seine Kellerei im historischen Dorfkern von Barolo. Bis heute wird der Barale-Wein dort hergestellt, jetzt aber von Urenkel Sergio und seinen Töchtern Eleonora und Gloria. Die Methoden hat die Familie über die Jahre nur dort angepasst, wo das auch Sinn macht. Die Weine werden seit jeher mit viel Zurückhaltung und Handwerk hergestellt. Auf 20 Hektar wachsen mit der Ausnahme von Pinot Noir und Chardonnay nur einheimische, piemontesische Rebsorten, die biologisch angebaut werden. Die Gärung findet mit traubeneigenen Hefen statt, ein Teil davon bis heute in traditionellen Gefässen wie Demijohns (Glasballons) und grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Die Weine werden klassisch – ohne Netz und doppelten Boden – ausgebaut und nur moderat geschwefelt. So entstehen unverkennbar piemontesische, elegante und absolut zeitlose Tropfen.