

Barolo DOCG Campo dei Buoi 2021

Weicher, feingliedriger, trinkfertiger Barolo, schöne Harmonie von Frucht und Stoff

Winzer: Costa di Bussia
Region: Piemont
Rebsorte: 100% Nebbiolo
Farbe: rot
Ausbau: 30 Monate großes slawonisches Eichenfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Lamm und Schmorgerichten mit Rotweinsauce

0.75 l – Bestellnummer 33321

Costa di Bussia
Piemont

Costa di Bussia liegt in der Gemeinde von Monforte, der südlichsten der sieben BaroloGemeinden. Die reizende Hügellandschaft der Langhe mit der berühmten Lage Bussia ist UNESCO Weltkulturerbe. Das Weingut Costa di Bussia wurde 1874 von Luigi Arnulfo gegründet, der als einer der Pioniere des Barolo gilt. So baute er als einer der ersten Barolo getrennt nach Einzellagen aus. Eine alte Urkunde über den Campo dei Buoi, die auf dem Etikett abgebildet ist, legt davon Zeugnis ab. Auch fing er früh an, ins Ausland zu verkaufen und begründete so den Ruhm dieses Weines mit. Barolo schätzte man schon um das Jahr 1900 in San Francisco. Paolo Sartirano, Besitzer von San Silvestro in Novello, kaufte Costa di Bussia mit 11 Hektar und die Cascina Arnulfo im Jahr 1988. Ein ebenso wichtiger Wein ist der Barbera, der zum Teil in Barolo-Lagen wächst, was ihm eine schöne Kraft und Mineralität verleiht.

Abbildung unverbindlich