

# BAROLO VIGNA RIONDA 2009



Oddero Luigi & Figli, Piemont

## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## STIL

körperreich  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2014 bis 2049  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux



## WEINBAU

**Rebsorten**

Nebbiolo

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

**Ausbau**

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 95/100

**Parker Wine Advocate** 92/100