

Gereifte Barolo von 1993 bis 2020 in einer Vertikale

Der BAROLO ist per Definition "The Grand Italian Wine", der vollständig aus Nebbiolo Trauben hergestellt wird.

Er stammt aus dem gleichnamigen Dorf wenige Kilometer südlich von Alba. Der Barolo wird in elf Gemeinden hergestellt, die alle auf den malerischen Hügeln der Langa liegen, die von Jahrhunderten des Weinanbaus geprägt und von mittelalterlichen Burgen dominiert wird

Haben Sie gewusst,

dass der Barolo auch Wein des Königs genannt wird und der Barbaresco der Wein der Königin, dass Piemont «am Fusse des Bergs» bedeutet, dass Barolo bis Mitte des 19. Jahrhundert ein Wein mit Restsüsse war und erst um 1850 der Barolo erstmals durchgegoren und somit ein trockener Wein wurde.



Wir probieren paarweise, teils sehr gereifte Weine von 1993 bis 2020 in einer Vertikale und vergleichen diese miteinander, diskutieren und teilen unsere Eindrücke. Dazu gibt es Hintergrundinformationen zu den Weinen, des Produzenten, der Lagen und der Region

Wann:	Freitag, 25. Oktober 2024, 18:00 bis 21:00 Uhr	
Wo:	Barrique Baden, untere Halde 9, 5400 Baden (zu Fuss 8 Minuten zum Bahnhof Baden)	
Kosten	CHF 120 pro Person, darin inkludiert sind Apéro Wein und mind. zwölf grossartige Barolo in einer Vertikale und aus zwei Lagen Verpflegung mit kalter Fleischplatte mit Brot und Wasser	
Ablauf	18:00 Uhr	Eintreffen, Begrüssung, Apéro, Erklärung Ablauf
	18:30 Uhr	Start Degustation begleitet mit Erklärungen und gemeinsamer Diskussion
	20:45 Uhr	Schlusswort, Ausklang im Barrique Baden auf eigene Kosten
Anmeldung	Via Mail an markus.zyka@trywine.ch Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt ab bestätigter Anmeldung bitte ich um Vorkasse, Details werden dann bekanntgegeben Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10	
Organisation	trywine in Zusammenarbeit mit Barrique Baden und Poderi Sori	
Moderation	Markus Zyka, Weinakademiker und Thomas Hodgskin von Poderi Sori	