



**ZWEIFEL**

1898

## **BAROLO MASSARA**

DOCG Barolo  
Castello di Verduno  
2018



Es gibt eine Menge Geschichte in "Castello di Verduno", die heute im Besitz von Gabriella Burlotto und Franco Bianco ist. Die grosse Geschichte, die von Savoyen und König Karl Albert, und die kleine Geschichte der Familien Burlotto und Bianco, die sich um eine einzige große Leidenschaft für die edelsten Reben, den Nebbiolo, verflochten haben. Nach fünfzehn Jahren in Eritrea, 1950, ging der Kommandant Giovanni Battista Burlotto Verduno und erwog, einen Wein- und Gastronomie-Treffpunkt mit der Möglichkeit des Aufenthalts zu schaffen. Jetzt widmen die drei Töchter des Kommandanten und ihre Famil...

---

### Herkunft

Der kalkhaltige Boden, die hervorragende Lage im Barolo-Gebiet, die fast 70 jährigen Reben machen aus diesem Barolo etwas ganz besonderes.

---

### Traubensorten

100% Nebbiolo

---

### Vinifikation

Die Trauben wurden während 27 Tagen in Holzfässern vergoren. Anschliessend wird der Wein während 27 Monaten in grossen Eichenfässern ausgebaut. Bevor der Barolo in den Handel kommt, ruht er 24 Monate noch in der Flasche.

---

### Degustationsnotizen

Rubinrot in der Jugend, je reifer er wird desto mehr neigt er zu Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Voller, körperreicher Rotwein. In der Nase Leder, Tabak und reife Früchte. Im Mund elegant, mit hohem Tannin- und Alkoholgehalt und langem

---

### Geniessen zu

Rotem Fleisch, Wild und kräftigem Käse.

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)