

F *Tasting* PIEMONT – BARBARESCO UND BAROLO

90 Parusso Armando - Barolo Mariondino 2004

Leuchtendes dunkles Rubingranat. Sehr intensive, ansprechende Nase mit Noten nach Haselnüssen, etwas Lakritze, aber auch aromatische Komponenten, dann Pfirsich und Zwetschken. Im Ansatz geschliffen und mit guter Dichte, wird im hinteren Bereich dann aber etwas weitmaschig, reife Noten im Finale, kann jetzt gut angetrunken werden. **Bezug:** Wein & Co; Fischer & Trezza, Stuttgart, € 49,-

92 Parusso Armando - Barolo Bussia 2004

Leuchtendes dunkles Granatrot. Sehr intensive Nase mit Noten nach Kirschenkonfitüre, klar und geradlinig, etwas eingelegter Pfirsich, im Hintergrund viel Himbeere. Am Gaumen mächtig in Ansatz und Verlauf, breitet sich mit sattem Tannin aus, zeigt im mittleren Verlauf schöne Frucht, entfaltet sich geschmeidig, sehr klar und geradlinig,