

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Dieser Lagen-Barolo gehört zur Weltspitze

Beschreibung:

Die Anfänge von Vietti lassen sich lange zurückverfolgen, aber erst unter Luca Currado hat die Qualität sprunghaft zugelegt. Das Weingut füllte bereits in den 1960er-Jahren als eines der ersten Lagenweine aus Barolo ab. Glücklicherweise verfügen sie über 14 Hektar in den besten Gemeinden – das Terroir ‚Villero‘ in Castiglione Falletto ist dafür ein herausragendes Beispiel. Da bei Vietti ein extremer Anspruch an die Traubenqualität besteht, gibt es diese Riserva im Schnitt nur alle vier Jahre gibt, und dann auch nur maximal 4000 Flaschen. Es ist ein vom Kalkstein geprägter Hang in idealer Südwestausrichtung, die ältesten Reben hier sind vierzig alt und sorgen für ein fast magisches Aromenkonzert mit präsenten Tanninen und delikater Säurestruktur.

Aromenprofil:

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0208212



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo Riserva DOCG Villero

Vietti

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso /3, Parker 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.