



2016 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker

Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Nuancen. Ein von fruchtigen und leicht würzigen Noten geprägtes Nebbiolo-Bouquet, reife Erdbeeren, Kirschen, aber auch Zimt und Tonkabohne. Viel Schmelz und Eleganz am gekonnt komponierten Gaumen, der sich vor allem rotfruchtig zeigt, wiederum unterlegt durch eine sanfte Würze; später gesellen sich geröstete Haselnüsse und Milkschokolade dazu; ein raffiniertes, von angenehmer Frische zeugendes Finale, das ein gutes Lagerpotenzial verheisst.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Piemont |
| Subregion: | Barolo |
| Produzent: | Vietti |
| Bewertung(en): | Parker 94+/100, Score 18.5/20 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Rebsorte(n): | 100% Nebbiolo |
| Artikelnummer: | 0828816 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Parker 94+/100, Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Nebbiolo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2032 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |