



## 2017 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker

**Beschreibung:**

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

**Degustationsnotiz:**

Granatrot, mit leuchtend rubinen Akzenten. Eine sehr offene, elegante und zart parfümierte Nase, mit Aromen nach reifen Himbeeren, Pflaumen und deutlich blumigen Noten, dahinter die Würze von Gewürznelke und Zimt, schliesslich etwas Milkschokolade und balsamische Noten. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort, nun gepaart mit viel Explosivität und Ausdruck, sehr fein gewoben; weiche Gerbstoffe und eine feste Struktur geben diesem Barolo viel Persönlichkeit; anhaltender Finish mit noch spürbaren Tanninen und etwas Tabak.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Vietti
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0828817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Barolo DOCG Castiglione

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.