



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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.