



## 2018 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker vom Familienweingut

### Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

### Degustationsnotiz:

Granatfarben, aufgehellter Rand. Ein aufregendes, sehr offenes Bouquet nach Wildbeeren, Pflaumen und balsamischen Noten in der ausdrucksstarken Nase, dahinter Lakritze, Zimt und Minze. Weicher Auftakt, gefolgt von einer intensiven und puren Frucht, Himbeeren und rote Johannisbeeren, ergänzt durch etwas Unterholz, Ruchbrotnoten und gerösteten Haselnüsse, sehr reife Tannine; viel Potenzial aufzeigendes, mineralisches Finale.

### 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> | Parker 94/100  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo  |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0828818        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Barolo DOCG Castiglione

Vietti

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 94/100                                                                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo                                                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034                                                                                                                                        |
| <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. |