



2013 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Viettis beliebtester Barolo

Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Degustationsnotiz:

Granatrot, mit leuchtend rubinen Akzenten. Eine sehr elegante, zart parfümierte Nase, mit Aromen nach reifen Himbeeren, Pflaumen und deutlich blumigen Akzenten, 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 Reifepotenzial; anhaltender Finish.

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): Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0828813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.