



2012 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der Barolo Castiglione ist Viettis bestbekanntester Barolo: Immer ausgesprochen delikat, hoch bewertet.

Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, rubine Reflexe. Ein sehr finessenreiches, ausgewogenes Bouquet nach reifen Erdbeeren, Pflaumen und duftenden Rosenblättern, dahinter etwas Zimt- und Nelkenwürze, auch eine Spur Lakritze. Ein von einer ausnehmender Eleganz geprägter Gaumen, viel rote Frucht und Caramel, geröstete Nüsse und eine Spur Anis, abgerundet durch eine passende Frischenote; ein samtweiches Tanninkleid und eine äusserst feine Struktur geben diesem Barolo viel Rückgrat; viel Potenzial vermittelndes, langes 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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Barolo

Produzent:

AZ. Agricola Vietti

Bewertung(en):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100

Herstellung:

30 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Traubensorte(n):

100% Nebbiolo

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0828812075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.