



2020 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Viettis beliebtester Barolo

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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Barolo

Produzent:

Vietti

Bewertung(en):

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100

Ausbau:

30 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0828820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
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.