



2019 Barolo DOCG

Caviòt, Ca' Viola

Degustationsnotiz:

Barolo in seiner klassischsten Version, wo die Traubenmischung aus verschiedenen Weinbergen mit unterschiedlichen Böden, Lagen und Höhenlagen stammt. Dies trägt zur Sortenbalance und Zugänglichkeit in jüngerem Alter bei. Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen des Barolo-Gebietes, hauptsächlich aus Novello.; ; Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensiver Duft nach Veilchen, und roten Früchten mit einer leicht balsamischen Note. Im Mund ist die Textur komplex und seidig und die harmonische Struktur umhüllt den Gaumen mit weichen und saftigen Tanninen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Artikelnummer:	1318819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Caviòt
Ca' Viola

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.