2015 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der bekannteste Barolo von Vietti

Descrizione del vino:
Aus der Königsrebsorte des Piemonts.
Nota di degustazione:
Leichtes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein sehr finessenreiches, ausgewogenes Bouquet nach Waldhimbeeren, Pflaumen und duftenden Rosenblättern, dahinter etwas Zimt- und Nelkenwürze, auch süsses Caramel. Weicher Auftakt, geprägt von viel roter Frucht, auch gerösteten Haselnüssen und einer Spur Anis, abgerundet durch eine passende Frischenote; ein samtweiches Tanninkleid und eine äusserst feine Struktur geben diesem Barolo viel Rückgrat; viel Potenzial vermittelndes, stimmiges Finale.
Abbinamenti:
Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Vietti
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0828815

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch