



## Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker

### Beschreibung:

Das traditionelle Familienweingut Vietti befindet sich im Herzen des Barolos, im schönen Ort Castiglione Falletto. Markant sind Viettis Künstleretiketten, die 1996 sogar im renommierten Museum of Modern Art in New York Aufnahme gefunden haben. Kopf des Traditionsweinguts Vietti ist Mario Cordero. Seine Visitenkarte aus der Königsrebsorte des Piemonts, der Nebbiolo, liefert er Jahr für Jahr mit dem Barolo Castiglione ab. Stets von der Fachpresse sehr hoch bewertet, überzeugt er durch seine enorme Eleganz und Trinkfreundlichkeit.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Nuancen. Ein von fruchtigen und leicht würzigen Noten geprägtes Nebbiolo-Bouquet, reife Erdbeeren, Kirschen, aber auch Zimt und Tonkabohne. Viel Schmelz und Eleganz am gekonnt komponierten Gaumen, der sich vor allem rotfruchtig zeigt, wiederum unterlegt durch eine sanfte Würze; später gesellen sich geröstete Haselnüsse und Milkschokolade dazu; ein raffiniertes, von angenehmer Frische zeugendes Finale, das ein gutes Lagerpotenzial verheisst.

### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0828816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Barolo DOCG Castiglione

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Parker 94+/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.