



Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker vom Familienweingut

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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0828818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.