



2014 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der piemontesische Klassiker von Vietti

Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

Degustationsnotiz:

Granatfarben, aufgehellter Rand. Backpflaumen, Zwetschgen und balsamische Noten in der ausdrucksstarken Nase, auch etwas Zimt und Gewürznelke. Weicher Auftakt, abgelöst von einer intensiven und frischen Frucht, nun auch Himbeeren und rote Johannisbeeren, ergänzt durch etwas Unterholz, Ruchbrotnoten und geröstete Haselnüsse, sehr reife Tannine; viel Potenzial aufzeigendes 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):

Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0828814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.