



## 2015 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Der bekannteste Barolo von Vietti

**Beschreibung:**

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

**Degustationsnotiz:**

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.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Vietti
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0828815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Castiglione**

Vietti

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.