



2016 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker

Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

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:

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 94+/100, Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0828816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 94+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.