





# 2017 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Zeitlos schöner Barolo-Klassiker vom Familienweingut

## Beschreibung:

Aus der Königsrebsorte des Piemonts.

### Degustationsnotiz:

Granatrot, mit leuchtend rubinen Akzenten. Eine sehr offene, elegante und zart parfümierte Nase, mit Aromen nach reifen Himbeeren, Pflaumen und deutlich blumigen Noten, dahinter die Würze von Gewürznelke und Zimt, schliesslich etwas Milchschokolade und balsamische Noten. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort, nun gepaart mit viel Explosivität und Ausdruck, sehr fein gewoben; weiche Gerbstoffe und eine feste Struktur geben diesem Barolo viel Persönlichkeit; anhaltender Finish mit noch spürbaren Tanninen und etwas Tabak.

#### 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:ItalienRegion:PiemontSubregion:BaroloProduzent:Vietti

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0828817



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## **Barolo DOCG Castiglione**

Vietti

Herkunft: Italien

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Antonio

Galloni 92/100

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2033
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.