

 **Vietti**

Barolo DOCG Riserva

 2016, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800210

 Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Trüffel und Sellerie im Blätterteigmantel gebacken

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkeule mit Sardellen, Brot, Oliven und

getrockneten Tomaten gefüllt

(Fleisch)

Tomino Mele (typischer Käse aus dem Piemont) mit

Früchtebrot

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.05.2024

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2016er Barolo Riserva von Vietti ist ein delikater Barolo, ein sehr charmanter Wein, der einen sofort für sich einnimmt. Neben Cassis, Brombeere und einer deutlichen Gewürznote von Zimt und Vanille finden wir Trüffel und Trockenobst. Rauchige Komponenten und eine Tabakkiste komplettieren seinen Duft. Er besitzt etwas Mystisches und Verführerisches.

Gaumen:

Am Gaumen offenbart er sich mit Komplexität und einer reifen, aber noch jugendlich fordernden Tannin- und Säurestruktur, die von seiner feinen Fruchtsüße gekonnt aufgefangen wird. Hier trifft Konzentration auf unglaubliche Finesse; seine Struktur wirkt fein und unglaublich präzise, steinige Mineralität scheint ständig präsent. Ein Wein, der mit seiner Schönheit nicht hinter dem Berg hält und der sich bereits jetzt schon sehr gut genießen lässt, auch wenn er noch viele weitere Jahre der Entwicklung vor sich hat.