Vietti

Barolo DOCG Castiglione

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9911800208

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Austernpilz-Tacos

(Gemüse & Vegetarisch)

Aubergine aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern und frittiertem Knoblauch

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Rehschulter mit Wirsing und Pommes Dauphine

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.04.2024

Info:
Der Barolo ‚Castiglione' ist Vietti's Interpretation eines klassischen Barolo. Die Trauben zur Erzeugung dieses Weines stammen aus einer Vielzahl von hervorragenden Barolo-Cru-Lagen, die sich in den verschiedenen Gemeinden des gesamten Barolo – Gebiets befinden. Geologie: Kalkmergel-Böden (je nach Lage mit unterschiedlicher Zusammenstellung). Reberziehung am Drahtrahmen (Guyot) mit einer durchschnittlichen Pflanzdichte von ungefähr 4.500 Reben/Hektar; Durchschnittalter der Reben zwischen 10 und 45 Jahren.

Farbe:
Leuchtendes Kirschrot mit rostigen Einschlüssen und hellerem Rand

Nase:
2020 Barolo Castiglione ist ein sanfter Einstieg in die facettenreiche Welt der Einzellagen bei Vietti. Er duftet verlockend nach Walderdbeeren, Sauerkirsche und Berberitze. Seine Frucht ist keineswegs lautstark vertreten, aber sehr wohl dosiert. Etwas grüne Walnuss und geröstete Haselnuss spielt um die Frucht herum. In Anklängen nehme ich feuchten Waldboden, Unterholz und Moss wahr. Schwärzer Pfeffer und Wacholder sowie reichlich Salbei verleihen ihm ausreichend Würze. Das wirkt enorm blutig, eisenhaltig und macht damit Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen:
Castiglione zeigt sich als zugänglicher, offener, jedoch auch markanter Stil eines Barolo mit reichlich Eleganz. Frucht und Würze stehen Pari zueinander. Seine Säurestruktur ist zupackend und zieht die Frucht der Länge nach auf. Er zeigt sich fleischig und blutig zugleich. Mit einem präsenten Tanningerüst wirkt er sattelfest. Die Fruchtaromen haften an den Bitterstoffen sehr gut an. Es findet eine klasse Ergänzung dieser beiden Geschmacksrichtung statt. Sein samtiges Mundgefühl sorgt für Eleganz und fördert seine zugängliche Art. Die pikanten Aromen von Wald und Kräuter kommen im Finish wieder bestens zur Geltung.