



# Barolo DOCG Riserva

, 750 ml

Italy,

9911800210



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from 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)

# Tasting review

by Christina Hilker on 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.