



# THE CLUB



<b>Weingut</b>	Cascina Castlèt
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemont
<b>Rebsorte</b>	Barbera
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5%
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Ausbau</b>	Holzfass
<b>Nuancen</b>	Pflaume, Beeren, Vanille, Zimt
<b>Preisbereich</b>	15,00 - 17,00 €

## Weingut

Die Weinberge, in dem die Reben für diesen **Barbera d'Asti** stehen, sind eine Mitgift wert. Einst wurden sie bei der Hochzeit von Tante **Litina** mit in ihre Aussteure gestickt und sind seitdem im Besitz des Weinguts, dem **Litina** so auf ewig erhalten bleibt.

**Cascina Calstlet Costigliole - CCC:** Die Initialen des Weinguts sind in voller Größe auf dem Etikett zu sehen. Die Trauben für **Litina** werden in der ersten Oktoberhälfte gelesen, sorgfältig ausgewählt und sofort zur Vinifikation gebracht.

## Food and Wine

Ein vollmundiger und schwerer Wein, der in all seiner Intensität trotzdem weich und fruchtig bleibt. Also ein Essensbegleiter, der am besten mit einem klassischen Schmorgericht kombiniert wird.

Wir empfehlen zart geschmorte Bäckchen vom Schwein an einem Salatbouquet aus nussig frischem Feldsalat mit knusprig gerösteten Speckwürfeln und Kartoffeln.

## Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

