


# Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Sonnenverwöhnter Barbera-Cru

**Beschreibung:**
Bei der Höhenlage Montemareto handelt es sich um einen steilen Bergrücken, der den Rebstöcken dank seiner Ausrichtung von morgens bis abends Sonnenschein bietet. Diesen besonderen Lagencharakter bringt der Barbera Montemareto mit seiner dichten Frucht und seiner facettenreichen, floral-würzigen Aromatik eindrucksvoll zum Ausdruck. Durch den Ausbau in grossen Eichenfässern verleihen Stefano und Alberto Chiarlo ihrer neuesten Barbera-Kreation nicht nur Komplexität, sondern auch eine elegante Tanninstruktur. Dank der sortentypischen Frische ist dieser zugängliche Rotwein auch hervorragend als Speisenbegleiter geeignet.

**Aromenprofil:**
Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Brombeeren und Himbeeren in der exzentrischen Nase, die ergänzt wird durch den Duft von Lavendelblüten und etwas Rosmarin, schließlich ein Hauch Currykraut. Crèmiger Auftakt, der abgelöst wird von einer hochkonzentrierten, dunkelbeerigen Frucht, an Cassis und schwarze Kirschen erinnernd, auch eine leicht salzige Note und eine passende Frische sind auszumachen, hervorragend integrierte Gerbstoffe, druckvolle Textur; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale.

**Passt zu:**
Zu in Rotwein geschmortem Rind ebenso kraftvoll wie zu Tajarin mit Ragout. Gleichermaßen harmoniert er mit Polenta mit Pilzen, Rinderfilet mit Pfefferjus oder Lammragout mit Rosmarin.

**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Italien |
| **Subregion:** | Asti |
| **Produzent:** | Michele Chiarlo |
| **Ausbau:** | 18 Monate in Grossholz |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2034 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Barbera |
| **Artikelnummer:** | 1394022 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Italien |
| **Ratings:** | Score 18.5/20 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Barbera |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2034 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 18 Monate in Grossholz |
| **Alkoholgehalt:** | 14.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch