



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Konzentriert, strukturiert und von großartiger Finesse

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Aromenprofil:

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Eine facettenreiche Barolo-Nase, die sich laufend im Glas entwickelt: reife Zwetschgenfrucht, Sauerkirschen, Zimt, dann auch erdige Töne und etwas Grafit. Ebenso spannend die Gaumenaromatik: Sehr komplex und fruchtbetont, nebst Pflaumen auch Walnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0328913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.