



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio

Beschreibung:

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio. Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. 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; ein Barolo aus einem warmen Jahr, der seine wahre Grösse in den kommenden Jahren entwickeln wird.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Nebbiolo

Artikelnummer: 0328915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.