



Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Von den piemonteser Hügeln

Beschreibung:

Eher leichtes Granatrot. Eine feminin anmutende Nase nach roten Pflaumen, Kirschen, aber auch Blütenblättern und etwas Menthol. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort: sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, mit deutlich roter Frucht, nun auch Hagebutten und rote Johannisbeeren, etwas Pfefferwürze; die Aromatik ist getragen von einer typischen Piemont-Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

Degustationsnotiz:

Eher leichtes Granatrot. Eine feminin anmutende Nase nach roten Pflaumen, Kirschen, aber auch Blütenblättern und etwas Menthol. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort: sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, mit deutlich roter Frucht, nun auch Hagebutten und rote Johannisbeeren, etwas Pfefferwürze; die Aromatik ist getragen von einer typischen Piemont-Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Kaninchen sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barbaresco
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0489618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 91/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.