



Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Brillanter Barolo von Michele Chiarlo

Beschreibung:

Die Brüder Alberto und Stefano Chiarlo leiten das 1958 gegründete Weingut im Barolo-Gebiet und zeichnen verantwortlich für den Tortoniano mit neuem Etikett. Den brillanten Nebbiolo haben sie während rund drei Jahren in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Wie üblich für einen Barolo, zeigt er sein Bestes nach einigen weiteren Jahren der Flaschenreife.

Degustationsnotiz:

Granatfarben, etwas aufgehellter Rand. Eine bezaubernde Nase nach roter Frucht wie Pflaumen und Himbeeren, würzigen Noten, auch einigen erdige Noten und einer Spur Menthol. Am Gaumen sehr offen und expressiv, sogleich eine schöne Eleganz zeigend, Erdbeerkompott, Pflaumen, auch einige Grafitnoten und eine gute Mineralität, schließlich auch eine passende Frische; röstartige Aromen im balancierten Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0489718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.