



Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Chiarlos Barolo mit nobler Herkunft

Beschreibung:

Die Brüder Alberto und Stefano Chiarlo leiten das 1958 gegründete Familienweingut im Barolo-Gebiet. Ihren Nebbiolo Tortoniano keltern sie aus Traubengut, das unter anderem aus der Prestigelage Cerequio stammt. Der Ausbau und die Verfeinerung in großen Eichenholzfässern dauert rund drei Jahre, ein weiteres Jahr durfte er in der Flasche reifen, ehe er das Weingut verliess. Wie üblich für einen Barolo, zeigt er seine wahre Größe nach einigen weiteren Jahren der Flaschenreife.

Aromenprofil:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr ausdrucksstarke, reiffruchtig geprägte Nase, an Backpflaumen, Himbeergelee und Orangenschale erinnernd, dahinter eine sanfte Wildledernote und Crème brûlée, schließlich auch etwas Grafit. Sehr samtig und weich fließend am Gaumen, nach und nach immer intensiver und explosiver werdend, viel rote Frucht, etwas Zimt und eine Spur Thymian, unterlegt von einer klassischen Piemont-Frische; im Abgang viel Noblesse zeigend und eine tolle Lagerkapazität versprechend.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0489719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.