



Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Der beliebteste Barolo von Michele Chiarlo

Beschreibung:

Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont genießt Michele Chiarlo Pionierstatus.

Aromenprofil:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Ein ausschweifendes Bouquet, das rotfruchtige Aromen zeigt, auch etwas Würze und dezent balsamische Noten, schließlich sanfte Röstaromen. Rote Pflaumen und Kirschen am Gaumen, der sich sehr samtig und ausdrucksstark präsentiert, unterlegt von reifen Tanninen, Brostkrustentönen und etwas Sandelholz; viel Saftigkeit im ausgewogenen, Potenzial aufzeigender Finish mit seiner dezent mineralischen Note. Ein Jahrgang, der durch seine zauberhafte Samtigkeit überzeugt.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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 2034 |
| Rebsorte(n): | 100% Nebbiolo |
| Artikelnummer: | 0489720 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 92/100, Score 18,5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Nebbiolo |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2034 |
| 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. |