



Le Orme

Barbera d'Asti DOCG, Michele Chiarlo

Piemontesische Frische mit prächtigem Fruchtausdruck

Beschreibung:

Die Barbera-d'Asti-Traube sei seine erste und größte Liebe, so Alberto Chiarlo. Feine, elegante und fruchtbetonte Varietät aus dem Piemont.

Aromenprofil:

Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine sehr offene, facettenreiche Nase, die dominiert ist von Kirschen und einer feinen Würze, auch etwas Caramel. Expressiv und konzentriert der Gaumen, dabei sehr samtig bleibend, mit viel roter Frucht und dezenten Röstaromen; saftiges Finale.

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: Asti

Produzent: Michele Chiarlo

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0679722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Orme

Barbera d'Asti DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.