



Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Barolo-Riserva von Michele Chiarlo in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ein Barolo-Riserva, der ins Herz aller Piemont-Liebhaberinnen und -Liebhaber trifft. Ausgesuchte Lage, erwärmend und langlebig. Produktion nur in den allerbesten Barolo-Jahren. Die 1959 gegründete Kellerei Michele Chiarlo besitzt rund 110ha Rebflächen und verfügt über einige ganz besonders privilegierte Barolo-Lagen.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, zum Rand hin aufhellend. Eine typische Barolo-Nase mit Aromen von Pflaumen und Himbeeren, balsamischen Noten, Rosenblüten und etwas Mokka und Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen roten Frucht, ergänzt durch etwas Lakritze und Milkschokolade; über die Mitte hinaus eine herrliche Frischenote zeigend und mineralische Noten; sehr eleganter, lange verbleibender Abgang. Jetzt in großartiger Trinkreife, aber auch noch Potenzial zeigend.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0874513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.