



2014 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Subtiler Barolo vom Piemont-Pionier

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.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr ausdrucksstarke, reiffruchtig geprägte Nase, an Pflaumen, Himbeergelee und Hagebutten erinnernd, dahinter eine sanfte Wildledernote und Crème caramel, schliesslich auch etwas Grafit. Sehr samtig und weich fliegend am Gaumen, nach und nach immer intensiver und explosiver werdend, viel rote Frucht, etwas Zimt und eine Spur Eisenkraut, 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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0489714075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.