



## 2015 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Typisch Chiarlo – ein meisterhafter Barbera

### **Beschreibung:**

Michele Chiarlo bezeichnet die Barbera-Traube schon immer als seine größte Liebe. Sein Barbera Le Orme ist ein perfekter Wein für jeden Tag mit prächtiger Frucht und viel piemontesischer Frische, der von der Fachpresse bereits mehrmals als vorzüglicher Genuss-Preis-Wert ausgezeichnet wurde.

### **Degustationsnotiz:**

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 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0679715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Asti DOCG Le Orme**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 90/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.