



2011 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Tiefgründige Barolo-Riserva von Michele Chiarlo

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0874511075B6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	30 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.