



2016 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Ein Jahrgang, der bereits jung getrunken viel Spass macht

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 Nuancen. Ein ausschweifendes Bouquet, das rotfruchtige Aromen zeigt, auch etwas Würze und dezent blumige Noten, schliesslich sanfte Röstaromen. Rote Pflaumen und Kirschen am Gaumen, der sich sehr samtig und ausdrucksstark präsentiert, unterlegt von reifen Tanninen, Brostkrustentönen und Caramel; viel Saftigkeit im ausgewogenen, Potenzial aufzeigenden Finish.

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 95/100, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0489716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.