2018 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Spitzen-Cuvée aus Barbera und internationalen Sorten

Beschreibung:
In der Region Monferrato, einer malerischen Hügellandschaft, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, wachsen die über 30-jährigen Reben, die diesen einzigartigen Essensbegleiter hervorbringen. Eine moderne Interpretation des Piemonts, wird doch die Barbera-Traube mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert.
Degustationsnotiz:
Purpurrote Farbe bis zum Rand hin. Ein bezauberndes Bouquet nach Blaubeeren und Brombeeren, Edelholznoten, aber auch Mokka und eine Spur Leder. Eine sehr feingewobene Textur überrascht am Gaumen, wiederum dunkelbeerig geprägt, ergänzt durch etwas Würze und Tabak; die Tannine sind präsent, aber sehr gut mit der Frucht verwoben, passende Röstaromen und eine schöne Frische geben diesem modernen Piemonteser ein gelungenes Gesamtbild; aromatisch nachhaltig im sehr langen Finale.
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:	Monferrato
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Artikelnummer:	0454718

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Ausbau:	24 Monate im 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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de