



2018 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Piemontesische Frische mit prächtigem Fruchtausdruck

Beschreibung:

Die Barbera-d'Asti-Traube sei seine erste und größte Liebe, so Alberto Chiarlo. Feine, elegante und fruchtbetonte Varietät aus dem Piemont.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	
Ausbau:	8 Monate in Großholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0679718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Großholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.