



2017 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Aus der Prestige-Lage Cerequio

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzenten. Eine facettenreiche Barolo-Nase, die sich laufend im Glas entwickelt: reife Zwetschgenfrucht, Sauerkirschen, Zimt, dann auch erdige Töne und etwas Grafit. Ebenso spannend die Gaumenaromatik: Sehr komplex und fruchtbetont, nebst Pflaumen auch Walnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen; ein Barolo aus einem warmen Jahr, der seine wahre Grösse in den kommenden Jahren entwickeln wird.

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 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0328917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
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.