



2020 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Piemontesische Spitzen-Cuvée von Michele Chiarlo

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. Die hochwertige Holzkiste macht den Countacc! zu einem dekorativen Weihnachtsgeschenk.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, etwas aufgehellter Rand. Im Bouquet viel rot- und schwarzbeerige Frucht nach Blaubeeren und Himbeeren, Crémant-Schokolade und süßer Vanille, schliesslich einige pfeffrige Noten. Weich im Auftakt, abgelöst von einer explosiven und intensiven Beerenfrucht, die sich am Gaumen aufs Schönste manifestiert, von feiner Konzentration und Saftigkeit; die reifen Gerbstoffe sind gekonnt eingebunden und ergänzen das Gesamtbild eines bestens strukturierten Rotweins; wiederum schokoladige Noten und eine Spur Tabak im langanhaltenden Finish.

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 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Rebsorte(n): | 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz |
| Artikelnummer: | 0454720 |

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 2030 |
| Weinbau: | Traditionell |
| 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. |