2022 Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Aus Piemonts Trendrebsorte Arneis

Beschreibung:
Unser beliebtester Piemont-Weisswein, vinifiziert aus der einheimischen Arneis-Rebe. Finessenreich, elegant, charaktervoll.
Degustationsnotiz:
Eher helles Gelb, grünliche und goldene Nuancen. Eine dezente, sehr elegante Nase mit floralen Noten, Kamille, auch Golden Delicious sowie ein ein zarter Mandelduft. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar ausgeglichene Frucht, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, passend ergänzt durch Agrumen wie Limetten und Orangenzeste, auch ein Hauch weißer Pfeffer; viel Saftigkeit und Charme im ausgewogenen Finish. Ein äusserst präzis vinifizierter Roero und ein echter Allrounder zugleich.
Passt zu:
Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.
Serviempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Roero
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Arneis
Artikelnummer:	0543222

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

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

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