



2019 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Brillanter Barolo von Michele Chiarlo

Beschreibung:

Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont geniesst Michele Chiarlo Pionierstatus.

Degustationsnotiz:

Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr ausdrucksstarke, reiffruchtig geprägte Nase, an Backpflaumen, Himbeergelee und Orangenschale erinnernd, dahinter eine sanfte Wildledernote und Crème brûlée, schließlich auch etwas Grafit. Sehr samtig und weich fließend am Gaumen, nach und nach immer intensiver und explosiver werdend, viel rote Frucht, etwas Zimt und eine Spur Thymian, unterlegt von einer klassischen Piemont-Frische; im Abgang viel Noblesse zeigend und eine tolle Lagerkapazität versprechend.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini 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:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0489719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.