



## 2021 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 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:** Asti

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100

**Ausbau:** 16 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 0679721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Barbera                                                                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate in Grossholz                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |