



2021 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:

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémantschokolade und etwas Walnuss, schließlich auch Kakaonoten und sanftes Wildleder. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch schwarzer Holunder und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischenote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab.

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:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Artikelnummer:	0454721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.