2020 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Hoch bewerteter Barolo aus kleiner Prestige-Lage

Beschreibung:
Granatrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine facettenreiche Nase, die seinesgleichen sucht: Rotfruchtige Noten nach Pflaumen und Erdbeeren, florale Noten und eine unvergleichliche Balsamik im herrlich balancierten Bouquet. Am Gaumen zeigt sich eine sprichwörtliche Barolo-Eleganz, von ausgesprochener Tiefe und Dichte; die Gerbstofffe sind reif und perfekt integriert; im Schlussbouquet zeigen sich einige rauchige Noten und geröstete Haselnüsse. Die unverwechselbare Handschrift Michele Chiarlo ist unverkennbar!
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:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0847220

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

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
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.

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