



## 2014 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.

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, mit granatroten Reflexen. Heidelbeeren, saftige Kirschen und eine sanfte Würze im facettenreichen Bouquet, dazu gesellen sich dezente Röstaromen. Sehr rund und geschmeidig am Gaumen, wiederum Kirschen und etwas Zimtwürze, von voller Aromenintensität; ausdrucksstark im anhaltenden Finale.

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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 Spectator 88/100, Score 17.5/20

**Herstellung:**

8 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.5 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Traubensorte(n):**

100% Barbera

**Originalgebinde:**

6er-Karton

**Artikelnummer:**

0679714075C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Asti DOCG Le Orme**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Wine Spectator 88/100, Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.