



2013 Monferrato DOC

Anniversario, Michele Chiarlo

Michele Chiarlos moderner Klassiker

Beschreibung:

Seit vielen Jahren wird der Monferrato Anniversario von unseren Kunden sehr geschätzt. Verständlich, hat doch das Weingut Michele Chiarlo hier einen zeitgemäßen Rotwein aus der regionstypischen Sorte Barbera in genialer Kombination mit französischen Edelreben geschaffen. Seinen Feinschliff erlangte der Wein während der 10-monatigen Reife in Barriques.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, violette Reflexe. Reife Heidelbeeren und Himbeeren in der ausdrucksvollen Nase, auch ein blumiger Duft und kandierte Orangen. Im Gaumen viel Noblesse, wiederum von roten und schwarzen Beeren geprägt, nach und nach zeigt sich auch die gute Piemont-Frische, unterlegt von etwas Würze und Süssholz; feines Tanninbild, von mittlerem Körper; langanhaltend im Abgang.

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:	Monferrato
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz, 10% Merlot
Artikelnummer:	0358313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monferrato DOC

Anniversario
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Shiraz, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.