



2012 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Der beliebteste Barolo von Michele Chiarlo

Beschreibung:

Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont genießt Michele Chiarlo Pionierstatus.

Degustationsnotiz:

Granatrot, zum Rand hin aufhellend. Köstliche Pflaumenfrucht, auch Kirschen und Thujazweig, schliesslich blumige Noten und eine dezente Lakritzenote. Sanfte Auftaktsaromatik, die abgelöst wird von einer frischen und warmfruchtigen Aromatik, Himbeergelee und rote Johannisbeeren; kraftvolle Mitte mit nach und nach röstartigen Aromen, Caramel und Milkschokolade; die elegante Tanninstruktur gibt diesem Barolo viel Noblesse; langes, frisches Abgangfinale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, 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:

Barolo

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Falstaff 91/100, James Suckling 91/100

Ausbau:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0489712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.