



2015 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Michele Chiarlos moderne Interpretation des Piemonts

Beschreibung:

2015 konnte der Piemont-Pionier Michele Chiarlo gleich zwei Jubiläen feiern: Einerseits war dies seine 60. Ernte, andererseits der 30. Jahrgang seiner beeindruckenden Cuvée Countacc! Eine moderne Interpretation des Piemonts sozusagen, wird doch die Barbera-Traube hier mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert. 12 Monate Barriqueausbau liegen dieser Cuvée zugrunde. Zum Wohl auf einen bestens gelungenen Jubiläumsjahrgang.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit granatfarbenen Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémant-Schokolade und etwas Baumnuss, schliesslich auch Kakaonoten. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch eine Spur Süssholz und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischnote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab. Der perfekte Essensbegleiter!

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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Traubensorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0454715075B6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
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.