



## Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Von den piemonteser Hügeln

### **Beschreibung:**

Seit der Gründung im Jahre 1956 hat sich das Weingut der Familie Chiarlo bemerkenswert weiterentwickelt. Ihr Streben nach Qualität fusst auf den Traditionen, die Gründer Michele einst verankerte. Aber seine Söhne Stefano und Alberto führen auch behutsam Neuerungen ein, ohne «Angst vor Innovation», wie sie selbst sagen. Zuletzt war das die Umstellung auf nachhaltiges Bewirtschaften der Weinberge. So wird das Erbe des Vaters weitergetragen, unverwechselbare Weine zu erzeugen –&nbsp;eben typische Botschafter der reichen Weinlandschaft des Piemont.

### **Aromenprofil:**

Eher leichtes Granatrot. Eine feminin anmutende Nase nach roten Pflaumen, Kirschen, aber auch Blütenblättern und etwas Menthol. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort: sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, mit deutlich roter Frucht, nun auch Hagebutten und rote Johannisbeeren, etwas Pfefferwürze; die Aromatik ist getragen von einer typischen Piemont-Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

### **Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0489622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Reyna**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.