



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Der perfekte Essensbegleiter

Beschreibung:

Kraftvoll, aber auch elegant. Dicht, aber auch von ausgesprochen schönem Trinkfluss. Der Countacc! von Michele Chiarlo ist eine gelungene Cuvée aus drei Rebsorten, sorgfältig während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. Ein überwältigender Piemontese mit grossartiger Aromenvielfalt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémantschokolade und etwas Baumnuss, schliesslich auch Kakaonoten und sanftes Wildleder. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch schwarzer Holunder und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischenote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Monferrato

Produzent: Michele Chiarlo

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Artikelnummer: 0454723

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll. |