



## Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Unverkennbar Cerequio!

**Beschreibung:**

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

**Aromenprofil:**

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzenten. Eine facettenreiche Barolo-Nase, die sich laufend im Glas entwickelt: reife Zwetschgenfrucht, Sauerkirschen, Zimt, dann auch erdige Töne und etwas Grafit. Ebenso spannend die Gaumenaromatik: Sehr komplex und fruchtbetont, nebst Pflaumen auch Baumnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen; ein Barolo, der seine wahre Grösse in den kommenden Jahren entwickeln wird.

**Passt zu:**

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

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Barolo

**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 100% Nebbiolo

**Artikelnummer:** 0328921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Cerequio**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Wine Enthusiast 96/100, Gambero Rosso 3/3, Parker 94+/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.