



Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Aus Piemonts Trendrebsorte Arneis

Beschreibung:

Weissweine aus der im Piemont heimischen Rebsorte Arneis sind aktuell besonders gefragt und stehen in Italien in vielen Restaurants und Bars auf der Karte. Denn mit ihrer eleganten Finesse sind sie Apéro-Genuss und unkomplizierter Speisenbegleiter zugleich. Das Familienweingut Michele Chiarlo hat mit dem Roero Arneis Le Madri einen besonderen Schmeichler vinifiziert. Er ist der beliebteste Piemont-Weisswein in unserem Sortiment und damit ein absolut sicherer Wert.

Aromenprofil:

Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Eine sehr ansprechende Nase nach blumigen Noten, gelber Frucht, Minze und Wildkräutern. Frische Zitrusnoten nach Limette und Orangen manifestieren sich am Gaumen, sehr elegant und ausdrucksstark, ergänzt durch eine passende Mineralik und einen Hauch gerösteter Mandeln; eine angenehme Säure und viel Charakter im sanft ausklingenden Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Roero

Produzent: Michele Chiarlo

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Arneis

Artikelnummer: 0543225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roero Arneis DOCG

Le Madri
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.