



Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse. Streng limitiert!

Beschreibung:

Nur wenige Winzer dürfen die edlen Trauben aus der berühmten Lage Cerequio vinifizieren – Michele Chiarlo gehört zu ihnen. Seit 1958 steht das Haus für Charakter und Präzision, heute geführt von den Söhnen Alberto und Stefano. Auf kalk- und mergelreichen Böden entstehen Baroli, die Tiefe, Struktur und Raffinesse vereinen. Der Wein zeigt sich konzentriert, von grosser Balance und mit jener Finesse, die Cerequio zu einer der begehrtesten Lagen des Piemont macht.

Aromenprofil:

Rubinrot, granatrote Akzente, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein ausdrucksstarkes Bouquet nach roten Früchten, balsamischen Noten, aber auch Kakao und einer Spur Grafit. Dichter, explosiver Gaumen von fester Struktur, der sich fortwährend am Gaumen breit macht, Pflaumen, Erdbeerkonfitüre und etwas Zimt; die Tannine sind reif und geben diesem Barolo einen guten Halt, sehr konzentriert im Potenzial aufzeigenden, eleganten Finale. Unverkennbar Cerequio!

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0328912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.