

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio

Beschreibung:
Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio. 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:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0328915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, Wine Enthusiast 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch