

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Aus der Prestige-Lage Cerequio

Beschreibung:
Cerequio ist einer jener Namen, die unter Barolo-Liebhaberinnen und -Liebhabern sofort Aufmerksamkeit wecken. Die historische Lage zwischen La Morra und Barolo zählt zu den prestigeträchtigsten Crus der Langhe. Michele Chiarlo bewirtschaftet hier sechs Hektar und gehört seit dem Erwerb der ersten Parzellen im Jahr 1988 zu den prägenden Interpreten dieses besonderen Terroirs. Auf den kalk- und tonhaltigen Mergelböden findet Nebbiolo ideale Voraussetzungen für einen Barolo, der Struktur und Tiefe mit grosser Duftigkeit und Eleganz verbindet. Michele Chiarlos Cerequio bringt diesen Charakter besonders eindrucksvoll zum Ausdruck: kraftvoll und vielschichtig, zugleich von feinem Tannin und der aromatischen Finesse geprägt, für die dieser berühmte Cru geschätzt wird. Ein grosser Lagen-Barolo mit unverwechselbarer Herkunft, dessen Klasse der Gambero Rosso regelmässig bestätigt – auch dieses Jahr ausgezeichnet mit den begehrten Tre Bicchieri, bereits zum zwölften Mal in der Geschichte des Cerequio.
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 Walnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen; ein Barolo aus einem warmen Jahr, 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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0328917

MÖVENPICK
WEIN

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
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