



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Piemontesische Spitzen-Cuvée von Michele Chiarlo

Beschreibung:

In der Region Monferrato, einer malerischen Hügellandschaft, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, wachsen die über 30-jährigen Reben, die diesen einzigartigen Essensbegleiter hervorbringen. Eine moderne Interpretation des Piemonts, wird doch die Barbera-Traube mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert. Die hochwertige Holzkiste macht den Countacc! zu einem dekorativen Weihnachtsgeschenk.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, etwas aufgehellter Rand. Im Bouquet viel rot- und schwarzbeerige Frucht nach Blaubeeren und Himbeeren, Crémant-Schokolade und süsser Vanille, schliesslich einige pfeffrige Noten. Weich im Auftakt, abgelöst von einer explosiven und intensiven Beerenfrucht, die sich am Gaumen aufs Schönste manifestiert, von feiner Konzentration und Saftigkeit; die reifen Gerbstoffe sind gekonnt eingebunden und ergänzen das Gesamtbild eines bestens strukturierten Rotweins; wiederum schokoladige Noten und eine Spur Tabak im langanhaltenden Finish.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Monferrato

Produzent: Michele Chiarlo

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Artikelnummer: 0454720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.