



## Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Moderne Spitzen-Cuvée vom Familienweingut

### Beschreibung:

Die Familie Chiarlo und Mövenpick Wein pflegen seit vielen Jahren eine persönliche Beziehung. Aus dieser besonderen Freundschaft ist auch der Countacc! entstanden. Er ist eine moderne Interpretation des Piemonts, wird doch die Barbera- Traube mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert. Ein wunderbarer Speisenbegleiter zum Fest.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémantschokolade und etwas Baumnuss, schliesslich auch Kakaonoten und sanftes Wildleder. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch schwarzer Holunder und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischenote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab.

### 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:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

**Artikelnummer:** 0454721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Countacc!

Monferrato DOC  
Michele Chiarlo

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20, Falstaff 90/100                                                                                                                        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz                                                                                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2031                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |