



Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Der perfekte Essensbegleiter

Beschreibung:

Kraftvoll, aber auch elegant. Dicht, aber auch von ausgesprochen schönem Trinkfluss. Der Countacc! von Michele Chiarlo ist eine gelungene Cuvée aus drei Rebsorten, sorgfältig während 12 Monaten in Barriquen ausgebaut. Ein überwältigender Piemontese mit grossartiger Aromenvielfalt.

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 Frischnote 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 2032

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

Artikelnummer: 0454722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.