



## Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Aus Piemonts Trendrebsorte Arneis

### **Beschreibung:**

Weissweine aus der im Piemont heimischen Rebsorte Arneis sind aktuell besonders gefragt und stehen in Italien in vielen Restaurants und Bars auf der Karte. Denn mit ihrer eleganten Finesse sind sie Apéro-Genuss und unkomplizierter Speisenbegleiter zugleich. Das Familienweingut Michele Chiarlo hat mit dem Roero Arneis Le Madri einen besonderen Schmeichler vinifiziert. Er ist der beliebteste Piemont-Weisswein in unserem Sortiment und damit ein absolut sicherer Wert.

### **Degustationsnotiz:**

Eher helles Gelb, grünliche und goldene Nuancen. Eine dezente, sehr elegante Nase mit floralen Noten, Kamille, auch Golden Delicious sowie ein ein zarter Mandelduft. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar ausgeglichene Frucht, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, passend ergänzt durch Agrumen wie Limetten und Orangenzeste, auch ein Hauch weisser Pfeffer; viel Saftigkeit und Charme im ausgewogenen Finish. Ein äusserst präzis vinifizierter Roero und ein echter Allrounder zugleich.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Roero

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Arneis

**Artikelnummer:** 0543222

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Roero Arneis DOCG**

Le Madri  
Michele Chiarlo

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 100% Arneis  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Gekühlt bei 8-10 Grad servieren