



Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonteser Klassiker

Beschreibung:

Der Barolo von Michele Chiarlo vereint das Beste des Piemonts: die Traditionsrebe Nebbiolo, Aromen von Trüffel und Haselnuss und die einzigartige Landschaft der Langhe.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine facettenreiche Nase, die seinesgleichen sucht: Rotfruchtige Noten nach Pflaumen und Erdbeeren, florale Noten und eine unvergleichliche Balsamik im herrlich balancierten Bouquet. Am Gaumen zeigt sich eine sprichwörtliche Barolo-Eleganz, von ausgesprochener Tiefe und Dichte; die Gerbstoffe sind reif und perfekt integriert; im Schlussbouquet zeigen sich einige rauchige Noten und geröstete Haselnüsse.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Barolo
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0847215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.