



Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Ein Terroir von einzigartigem Charakter

Beschreibung:

Asili ist eine renommierte und traditionsreiche Zusatzbezeichnung des Barbaresco DOCG, die nur vier Gemeinden der Langhe-Region vorbehalten ist: Alba, Barbaresco, Neive und Treiso. Die 1 Hektar grosse Chiarlo-Parzelle wurde 1990 bepflanzt.

Degustationsnotiz:

Granatrot mit schönem Glanz. Eine aristokratische Nase, die Noten nach roter Frucht, delikaten Gewürzen, Veilchen und ätherischen Noten zeigt, dahinter ein elegantes Toasting. Am Gaumen sehr komplex und samtig, einen vollen und feintexturierten Körper zeigend sowie wunderbar reife und bestens integrierte Gerbstoffe; in der Aromatik nicht nachlassend bis ins lange, Potenzial versprechende Finale.

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:	Barbaresco
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1265520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 93/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.