



Il Principe

Nebbiolo Langhe DOC, Michele Chiarlo

Nebbiolo in seiner reinsten Fruchtausprägung

Beschreibung:

Der harmonische Wein aus 100% Nebbiolo-Trauben ist ein feiner Essensbegleiter, der das Piemont von seiner puren, ehrlichen Seite repräsentiert. Vom Önologen Stefano Chiarlo meisterhaft interpretiert.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot. Eine bezaubernde Nase nach Sauerkirschen, Zwetschgen, aber auch Lebkuchenwürze und etwas Trockenfleisch sowie kalter Rauch und Mocca. Fruchtbetonter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, viel rote Frucht und eine erstaunliche Konzentration zeigend, ergänzt durch eine passende Frischenote; weit über die Mitte hinaus sehr präsent bleibend, mittellanger, leicht mineralischer Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Langhe
Produzent:	Michele Chiarlo
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1265621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Principe

Nebbiolo Langhe DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.