



## Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Einzellagen Barolo

### **Beschreibung:**

Er wird nur in besonderen Jahrgängen in einer begrenzten Anzahl von Flaschen produziert. Cannubi ist vielleicht der berühmteste Hügel Italiens, der berühmteste und prestigeträchtigsten Weinberg der Herkunftsbezeichnung Barolo. Seit 1989 besitzt Michele Chiarlo den Weinberg im historischen Herzen des Cannubi, in einem steil abfallenden Gebiet.

### **Degustationsnotiz:**

Grantrot, sanft aufhellend zum Rand hin. Barolo-typische Nase nach roter Pflaumenfrucht, würzigen Noten, etwas Salbei und Rosenblüten, dahinter röstartige Aromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, sich rasch breit machenden Fruchtaromatik, Pflaumen und Preiselbeerkonfitüre, auch Caramel und eine Spur Brotkrustentöne, vielschichtig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen. Ein langanhaltender, enorm subtiler Barolo, stilsicher vinifiziert.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1265716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Riserva Cannubi**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.