



Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Harmonischer Cortese aus dem Hause Chiarlo

Beschreibung:

Die Trauben für den Gavi DOC Palás von Michele Chiarlo wachsen auf weissen Kalksteinböden mit einem geringen Anteil an Ton. Nach sorgfältiger Handlese reifen sie für mindestens drei Monate in Stahltanks. Es entsteht ein idealer Apérowein, der auch zu Fleischgerichten und würzigen Speisen wunderbar passt.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde, florale Nase, an Kamille und Lindenblüten erinnernd, auch Glockenapfel und etwas Grapefruit. Am Gaumen präsentiert sich eine feine Frucht, nun auch Birne, von schöner Konzentration, samtig, immer elegant bleibend, nie aufdringlich; eine klare Frucht führt ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Gavi

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Cortese

Artikelnummer: 1265823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.