



## Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Alltags-Roero

### **Beschreibung:**

Der Arneis Palás ist ein sicherer Wert von Piemont-Pionier Michele Chiarlo. Der Palás ist auf sandigen, gut durchlässigen Böden gewachsen. Seine leicht tropischen Aromen machen ihn zu einem besonderen Schmeichler. Durch seine unaufdringliche, schön ausbalancierte Frucht ist der Roero Arneis ein perfekter Apéro-Weisswein oder Begleiter zu Geflügelgerichten. Ein äusserst präzis vinifizierter Roero und ein echter Allrounder zugleich.

### **Aromenprofil:**

Eher helles Gelb, grünliche und goldene Nuancen. Eine dezente, sehr elegante Nase mit floralen Noten, Kamille, auch Golden Delicious sowie ein zarter Mandelduft. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar ausgeglichene Frucht, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, passend ergänzt durch Agrumen wie Limetten und Orangenzeste, auch ein Hauch weisser Pfeffer; viel Saftigkeit und Charme im ausgewogenen Finish.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Roero

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** 100% Arneis

**Artikelnummer:** 1265924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Arneis
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.