



Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Sonnenverwöhnter Barbera von Chiarlo

Beschreibung:

Bei der Höhenlage Montemareto handelt es sich um einen steilen Bergrücken, der den Rebstöcken dank seiner Ausrichtung von morgens bis abends Sonnenschein bietet. Diesen besonderen Lagencharakter bringt der Barbera Montemareto mit seiner dichten Frucht und seiner facettenreichen, floral-würzigen Aromatik eindrucksvoll zum Ausdruck. Durch den Ausbau in grossen Eichenfässern verleihen Stefano und Alberto Chiarlo ihrer neuesten Barbera-Kreation nicht nur Komplexität, sondern auch eine elegante Tanninstruktur. Dank der sortentypischen Frische ist dieser zugängliche Rotwein auch hervorragend als Speisenbegleiter geeignet.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Brombeeren und Himbeeren in der exzentrischen Nase, die ergänzt wird durch den Duft von Lavendelblüten und etwas Rosmarin, schliesslich ein Hauch Currykraut. Crèmiger Auftakt, der abgelöst wird von einer hochkonzentrierten, dunkelbeerigen Frucht, an Cassis und schwarze Kirschen erinnernd, auch eine leicht salzige Note und eine passende Frische sind auszumachen, hervorragend integrierte Gerbstoffe, druckvolle Textur; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale.

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: Asti

Produzent: Michele Chiarlo

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 1394021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.