



2012 Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo

Michele Chiarlo

Dieser Gavi von Michele Chiarlo wurde vom Gambero Rosso ausgezeichnet

Beschreibung:

Der Qualitätsfanatiker Michele Chiarlo holte mit dem Jahrgang 1990 die begehrten 3 bicchieri vom Gambero Rosso. Das war gleichzeitig auch eine Premiere: Nie zuvor wurde vom Gambero Rosso diese Höchstauszeichnung einem Gavi verliehen.

Degustationsnotiz:

Strahlend goldgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Eine facettenreiche, perfekt gereifte Nase, die an Lindenblüten, Golden Delicious und Blütenhonig erinnert, dahinter ein Hauch Anis. Sehr schön balanciert und dicht am Gaumen, nebst den gelbfruchtigen Aromen nun auch eine Terroir-bezogene Mineralität, aromatisch enorm dicht bleibend, eine Spur Toastbrot und geröstete Mandeln gesellen sich dazu; ein schön ausgearbeitetes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gavi
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Cortese
Artikelnummer:	0504712

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG Fornaci di Tassarolo

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren