



## 2011 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Hoch bewerteter Barolo mit der Handschrift von Michele Chiarlo

### Beschreibung:

Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont geniesst Michele Chiarlo Pionierstatus.

### Degustationsnotiz:

Granatrote Robe, aufhellender Rand. Eine gut gereifte Barolo-Nase nach Backpflaumen, Preiselbeeren, würzigen Noten und einigen ledernen Nuancen. Am Gaumen von schöner Vielschichtigkeit, die rotfruchtigen Aromen dominieren, dann auch eine angenehme Würze, Caramel und Ruchbrot-Noten; stoffig und fein texturiert; anhaltender, samtiger Finish.

### Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Piemont

### Subregion:

Barolo

### Produzent:

Michele Chiarlo

### Bewertung(en):

Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18/20

### Herstellung:

24 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2025

### Traubensorte(n):

100% Nebbiolo

### Artikelnummer:

0489711

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Tortoniano**

Michele Chiarlo

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 93/100, James Suckling  
92/100, Parker 91/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Nebbiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 24 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.