



2012 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Degustationsnotiz:

Eher leichtes Granatrot. Eine feminin anmutende Nase nach roten Pflaumen, Kirschen, aber auch Blütenblättern und etwas Menthol. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort: sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, mit deutlich roter Frucht, nun auch Hagebutten und rote Johannisbeeren, etwas Pfefferwürze; die Aromatik ist getragen von einer typischen Piemont-Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

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:

Barbaresco

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 93/100, James Suckling 91/100, Parker 89/100, Score 17.5/20

Herstellung:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Traubensorte(n):

100% Nebbiolo

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0489612075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Enthusiast 93/100, James Suckling
91/100, Parker 89/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 100% Nebbiolo
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.