

## 2013 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Konzentriert, strukturiert und von großartiger Finesse

**Beschreibung:**

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

**Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe, granatfarbene Nuancen. Eine facettenreiche Barolo-Nase, die sich laufend im Glas entwickelt: reife Zwetschgenfrucht, Sauerkirschen, Zimt, dann auch erdige Töne und etwas Grafit. Ebenso spannend die Gaumenaromatik: Sehr komplex und fruchtbetont, nebst Pflaumen auch Walnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen.

**Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0328913

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Cerequio**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 94/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.