



## 2014 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglerini 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):**

Antonio Galloni 90/100

**Ausbau:**

18 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):**

100% Nebbiolo

**Artikelnummer:**

0489614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Reyna**

Michele Chiarlo

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Antonio Galloni 90/100  |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate in Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |