



## 2011 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Tiefgründige Barolo-Riserva von Michele Chiarlo

**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> | Score 19/20           |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate im Barrique |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028        |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo         |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0874511               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG Riserva Tortoniano**

Michele Chiarlo

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Nebbiolo                                                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate im 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. |