



2015 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Der beliebteste Barolo 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.

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:

Barolo

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 90/100, Parker 92/100

Ausbau:

24 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0489715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 90/100, Parker 92/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.