



2015 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Von den piemonteser Hügeln

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):

Score 18.5/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0489615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.