



2015 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Barolo

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Parker 95/100, Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 94/100

Ausbau:

36 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0328915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 95/100, Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.