

## 2015 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio



**Beschreibung:**

Edler Lagerwein von Michele Chiarlo aus der Prestige-Lage Cerequio. 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

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Wine Enthusiast 95/100, James Suckling 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<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.