



2018 Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Brillanter Barolo von Michele Chiarlo

Beschreibung:

Die Brüder Alberto und Stefano Chiarlo leiten das 1958 gegründete Weingut im Barolo-Gebiet und zeichnen verantwortlich für den Tortoniano mit neuem Etikette. Den brillanten Nebbiolo haben sie während rund drei Jahren in grossen Eichenholzfässern ausgebaut. Wie üblich für einen Barolo, zeigt er sein Bestes nach einigen weiteren Jahren der Flaschenreife.

Degustationsnotiz:

Granatfarben, etwas aufgehellter Rand. Eine bezaubernde Nase nach roter Frucht wie Pflaumen und Himbeeren, würzigen Noten, auch einigen erdige Noten und einer Spur Menthol. Am Gaumen sehr offen und expressiv, sogleich eine schöne Eleganz zeigend, Erdbeerkompott, Pflaumen, auch einige Grafitnoten und eine gute Mineralität, schliesslich auch eine passende Frische; röstartige Aromen im balancierten Finale.

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, Parker 93/100, Score 18.5/20

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0489718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.