



2018 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Piemonteser Klassiker

Beschreibung:

Der Barolo von Michele Chiarlo vereint das Beste des Piemonts: die Traditionsrebe Nebbiolo, Aromen von Trüffel und Haselnuss und die einzigartige Landschaft der Langhe.

Degustationsnotiz:

Granatrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine facettenreiche Nase, die seinesgleichen sucht: Rotfruchtige Noten nach Pflaumen und Erdbeeren, florale Noten und eine unvergleichliche Balsamik im herrlich balancierten Bouquet. Am Gaumen zeigt sich eine sprichwörtliche Barolo-Eleganz, von ausgesprochener Tiefe und Dichte; die Gerbstoffe sind reif und perfekt integriert; im Schlussbouquet zeigen sich einige rauchige Noten und geröstete Haselnüsse.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):

Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0847218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Weinbau: Traditionell
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.