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 Gerbstofffe 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):	Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Score 19/20, 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):	Wine Enthusiast 96/100, Parker 95+/100, Score 19/20, 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch