



2013 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Spitzen-Cuvée aus Einzellage

Beschreibung:

Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet. Der perfekte Essensbegleiter!

Degustationsnotiz:

Purpurrot, granatfarbene Akzente. Ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten wie Pflaumen und Himbeeren, auch Brombeeren, dann eine feine Würze und einige Wildledernoten, schliesslich etwas Unterholz. Viel piemontesische Affinität zeigt der Gaumen, von fester Struktur und angenehmer Frische; angenehme die elegante Fruchtsüsse und die passenden Toastingnoten; feine Tannine runden das Gesamtbild ab; anhaltend im Abgang.

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:	Monferrato
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0454713075B6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
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.