



"Unverkennbar Cerequio!"

2011 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Beschreibung:	Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100
Herkunftsland:	Italien
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.0 %
Passt zu:	Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Produzent:	Michele Chiarlo
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0328911075B6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 91/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Barrique
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.