



## 2021 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Piemontesische Frische mit prächtigem Fruchtausdruck

**Beschreibung:**

Die Barbera-d'Asti-Traube sei seine erste und grösste Liebe, so Alberto Chiarlo. Feine, elegante und fruchtbetonte Varietät aus dem Piemont.

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, mit granatroten Reflexen. Heidelbeeren, saftige Kirschen und eine sanfte Würze im facettenreichen Bouquet, dazu gesellen sich dezente Röstaromen. Sehr rund und geschmeidig am Gaumen, wiederum Kirschen und etwas Zimtwürze, von voller Aromenintensität; ausdrucksstark im anhaltenden Finale.

**Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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:**

Asti

**Produzent:**

Michele Chiarlo

**Bewertung(en):**

Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100

**Ausbau:**

16 Monate in Grossholz

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):**

100% Barbera

**Artikelnummer:**

0679721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Asti DOCG Le Orme**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.