



2021 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Moderne Spitzen-Cuvée vom Familienweingut

Beschreibung:

Die Familie Chiarlo und Mövenpick Wein pflegen seit vielen Jahren eine persönliche Beziehung. Aus dieser besonderen Freundschaft ist auch der Countacc! entstanden. Er ist eine moderne Interpretation des Piemonts, wird doch die Barbera- Traube mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert. Ein wunderbarer Speisenbegleiter zum Fest.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeierigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémantschokolade und etwas Baumnuss, schliesslich auch Kakaonoten und sanftes Wildleder. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch schwarzer Holunder und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischenote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab.

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, Falstaff 90/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz

Artikelnummer:

0454721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Rebsorte(n):	35% Barbera, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im 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.