



2023 Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Alltags-Roero

Degustationsnotiz:

Eher helles Gelb, grünliche und goldene Nuancen. Eine dezente, sehr elegante Nase mit floralen Noten, Kamille, auch Golden Delicious sowie ein zarter Mandelduft. Am Gaumen zeigt sich eine wunderbar ausgeglichene Frucht, vorwiegend gelbfruchtig geprägt, passend ergänzt durch Agrumen wie Limetten und Orangenzeste, auch ein Hauch weisser Pfeffer; viel Saftigkeit und Charme im ausgewogenen Finish. Ein äusserst präzis vinifizierter Roero und ein echter Allrounder zugleich.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Roero
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Arneis
Artikelnummer:	1265923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roero Arneis DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Arneis
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren