



2020 Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Von den piemonteser Hügeln

Degustationsnotiz:

Eher leichtes Granatrot. Eine feminin anmutende Nase nach roten Pflaumen, Kirschen, aber auch Blütenblättern und etwas Menthol. Die Eleganz setzt sich auch am Gaumen fort: sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, mit deutlich roter Frucht, nun auch Hagebutten und rote Johannisbeeren, etwas Pfefferwürze; die Aromatik ist getragen von einer typischen Piemont-Frische; aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte 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:	Barbaresco
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0489620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbaresco DOCG Reyna

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.