



## 2021 Barbaresco DOCG Asili

Michele Chiarlo

Ein Terroir von einzigartigem Charakter

**Beschreibung:**

Asili ist eine renommierte und traditionsreiche Zusatzbezeichnung des Barbaresco DOCG, die nur vier Gemeinden der Langhe-Region vorbehalten ist: Alba, Barbaresco, Neive und Treiso. Die 1 Hektar grosse Chiarlo-Parzelle wurde 1990 bepflanzt.

**Degustationsnotiz:**

Granatrot mit schönem Glanz. Eine aristokratische Nase, die Noten nach roter Frucht, delikaten Gewürzen, Veilchen und ätherischen Noten zeigt, dahinter ein elegantes Toasting. Am Gaumen sehr komplex und samtig, einen vollen und feintexturierten Körper zeigend sowie wunderbar reife und bestens integrierte Gerbstoffe; in der Aromatik nicht nachlassend bis ins lange, Potenzial versprechende Finale.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barbaresco
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	1265521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbaresco DOCG Asili**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, James Suckling 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.