2021 Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Chiarlos Barolo für jeden Tag

Beschreibung:
Michele Chiarlo zählte in den 80er-Jahren zu den Ersten, die zugunsten einer höheren Qualität die Reduzierung der Pro-Stock-Erträge durch Ausdünnung praktizierten. Ausserdem erntet er seine Trauben später, um einen optimalen Reifezustand zu erhalten. Nicht nur im Piemont geniesst Michele Chiarlo Pionierstatus.
Degustationsnotiz:
Mittelkräftiges Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr ausdrucksstarke, reiffruchtig geprägte Nase, an Backpflaumen, Himbeergelée und Orangenschale erinnernd, dahinter eine sanfte Wildledernote und Crème brûlée, schliesslich auch etwas Grafit. Sehr samtig und weich fliessend am Gaumen, nach und nach immer intensiver und explosiver werdend, viel rote Frucht, etwas Zimt und eine Spur Thymian, unterlegt von einer klassischen Piemont-Frische; im Abgang viel Noblesse zeigend und eine tolle Lagerkapazität versprechend.
Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1266021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.