



2010 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Riserva aus dem Barolo-Traumjahr 2010

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht auffhellend zum Rand hin. Eine aristokratische Nase nach roter Frucht, balsamischen Noten, einer Spur Leder und blumigen Akzenten. Am Gaumen ein enormer Facettenreichtum, wiederum deutliche Noten nach Pflaumen, Kirschen und etwas Menthol, Vanille und geröstete Mandeln, viel Tiefe zeigend; die Tannine sind reif und perfekt eingebunden; mineralische Noten im enorm langen Finale. Barolo at its best.

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:	Barolo
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0874510

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	30 Monate in 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.