



2013 Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Zauberhafter Barolo von der Prestigelage Cannubi

Beschreibung:

Granatrote Robe, leicht aufhellend zum Rand hin. Eine facettenreiche Nase, die seinesgleichen sucht: Rotfruchtige Noten nach Pflaumen und Erdbeeren, florale Noten und eine unvergleichliche Balsamik im herrlich balancierten Bouquet. Am Gaumen zeigt sich eine sprichwörtliche Barolo-Eleganz, von ausgesprochener Tiefe und Dichte; die Gerbstoffe sind reif und perfekt integriert; im Schlussbouquet zeigen sich einige rauchige Noten und geröstete Haselnüsse. Die unverwechselbare Handschrift Michele Chiarlo ist unverkennbar!

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):	James Suckling 95/100, Parker 93/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0847213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im 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.