



## 2007 Barolo DOCG Riserva Cerequio

Michele Chiarlo

Ungeduldig erwartet: der Riserva der Einzellage Cerequio von Michele Chiarlo mit seinem sprichwörtlichen Finesse.

### Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Consigli per il consumo:

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

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Piemonte

### Sottoregione:

Barolo

### Produttore:

Michele Chiarlo

### Valutazioni:

Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100

### Vinificazione:

24 Monate im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

### Varietà d'uva:

100% Nebbiolo

### Numero di articolo:

0715307

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Riserva Cerequio**

Michele Chiarlo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 95/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.