



2013 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Spitzen-Cuvée aus Einzellage

Descrizione del vino:

Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet. Der perfekte Essensbegleiter!

Nota di degustazione:

Purpurrot, granatfarbene Akzente. Ausdrucksstarke Nase nach roten Früchten wie Pflaumen und Himbeeren, auch Brombeeren, dann eine feine Würze und einige Wildledernoten, schliesslich etwas Unterholz. Viel piemontesische Affinität zeigt der Gaumen, von fester Struktur und angenehmer Frische; angenehme die elegante Fruchtsüsse und die passenden Tastingnoten; feine Tannine runden das Gesamtbild ab; anhaltend im Abgang.

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:	Monferrato
Produttore:	Michele Chiarlo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Numero di articolo:	0454713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Countacc!

Monferrato DOC
Michele Chiarlo

Origine: Italia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Maturità: Jetzt bis 2024
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.0 %

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