



2015 Countacc!

Monferrato DOC, Michele Chiarlo

Michele Chiarlos moderne Interpretation des Piemonts

Descrizione del vino:

2015 konnte der Piemont-Pionier Michele Chiarlo gleich zwei Jubiläen feiern: Einerseits war dies seine 60. Ernte, andererseits der 30. Jahrgang seiner beeindruckenden Cuvée Countacc! Eine moderne Interpretation des Piemonts sozusagen, wird doch die Barbera-Traube hier mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Shiraz kombiniert. 12 Monate Barriqueausbau liegen dieser Cuvée zugrunde. Zum Wohl auf einen bestens gelungenen Jubiläumsjahrgang.

Nota di degustazione:

Purpurrot, mit granatfarbenen Nuancen. Eine einladende, sehr piemontesische Nase nach rot- und schwarzbeerigen Noten, verbunden mit noblen Röstaromen nach Crémant-Schokolade und etwas Baumnuss, schliesslich auch Kakaonoten. Am Gaumen zeigt sich ein dicht gewobener und komplexer Rotwein, der nach und nach seine ganze Explosivität entfaltet, Himbeeren und Pflaumen, aber auch eine Spur Süssholz und köstliche balsamische Noten; eine passende Frischenote und fein eingebundene Toastingnoten runden das anhaltende Finale ab. Der perfekte Essensbegleiter!

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz
Numero di articolo:	0454715

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 2025

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.