



2013 Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Barolo-Riserva von Michele Chiarlo in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Ein Barolo- Riserva, der ins Herz eines Piemont- Liebhabers trifft. Ausgesuchte Lage, erwärmend und langlebig. Produktion nur in den allerbesten Barolo- Jahren. Die 1959 gegründete Kellerei Michele Chiarlo besitzt rund 110ha Rebflächen und verfügt über einige ganz besonders privilegierte Barolo- Lagen.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, zum Rand hin aufhellend. Eine typische Barolo-Nase mit Aromen von Pflaumen und Himbeeren, balsamischen Noten, Rosenblüten und etwas Mocca und Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen roten Frucht, ergänzt durch etwas Lakritze und Milkschokolade; über die Mitte hinaus eine herrliche Frischenote zeigend und mineralische Noten; sehr eleganter, lange verbleibender Abgang. Jetzt in grossartiger Trinkreife, aber auch noch Potenzial zeigend.

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 19/20
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0874513

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Tortoniano

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 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.