



2011 Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Unverkennbar Cerequio!

Beschreibung:

Konzentriert, strukturiert und von grossartiger Finesse.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzenten. Eine facettenreiche Barolo-Nase, die sich laufend im Glas entwickelt: reife Zwetschgenfrucht, Sauerkirschen, Zimt, dann auch erdige Töne und etwas Grafit. Ebenso spannend die Gaumenaromatik: Sehr komplex und fruchtbetont, nebst Pflaumen auch Walnüsse und eine subtile Würznote, mit prächtig eingearbeiteten Tanninen; ein Barolo aus einem warmen Jahr, der seine wahre Grösse in den kommenden Jahren entwickeln wird.

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 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

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

Rebsorte(n):

100% Nebbiolo

Artikelnummer:

0328911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cerequio

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
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.