



2016 Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Einzellagen Barolo

Beschreibung:

Er wird nur in besonderen Jahrgängen in einer begrenzten Anzahl von Flaschen produziert. Cannubi ist vielleicht der berühmteste Hügel Italiens, der berühmteste und prestigeträchtigsten Weinberg der Herkunftsbezeichnung Barolo. Seit 1989 besitzt Michele Chiarlo den Weinberg im historischen Herzen des Cannubi, in einem steil abfallenden Gebiet.

Degustationsnotiz:

Grantrot, sanft aufhellend zum Rand hin. Barolo-typische Nase nach roter Pflaumenfrucht, würzigen Noten, etwas Salbei und Rosenblüten, dahinter röstartige Aromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven, sich rasch breit machenden Fruchtaromatik, Pflaumen und Preiselbeerkonfitüre, auch Caramel und eine Spur Brotkrustentöne, vielschichtig, mit gut eingebetteten Gerbstoffen. Ein langanhaltender, enorm subtiler Barolo, stilsicher vinifiziert.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Parker 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	1265716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Riserva Cannubi

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
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.