



2021 Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Piemontesische Frische mit prächtigem Fruchtausdruck

Beschreibung:

Die Barbera-d'Asti-Traube sei seine erste und grösste Liebe, so Alberto Chiarlo. Feine, elegante und fruchtbetonte Varietät aus dem Piemont.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, mit granatroten Reflexen. Heidelbeeren, saftige Kirschen und eine sanfte Würze im facettenreichen Bouquet, dazu gesellen sich dezente Röstaromen. Sehr rund und geschmeidig am Gaumen, wiederum Kirschen und etwas Zimtwürze, von voller Aromenintensität; ausdrucksstark im anhaltenden Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Asti

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100

Ausbau:

16 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

100% Barbera

Artikelnummer:

0679721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barbera d'Asti DOCG Le Orme

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.