



2023 Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Harmonischer Cortese aus dem Hause Chiarlo

Beschreibung:

Die Trauben für den Gavi DOC Palás von Michele Chiarlo wachsen auf weissen Kalksteinböden mit einem geringen Anteil an Ton. Nach sorgfältiger Handlese reifen sie für mindestens drei Monate in Stahltanks. Es entsteht ein idealer Apérowein, der auch zu Fleischgerichten und würzigen Speisen wunderbar passt.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde, florale Nase, an Kamille und Lindenblüten erinnernd, auch Glockenapfel und etwas Grapefruit. Am Gaumen präsentiert sich eine feine Frucht, nun auch Birne, von schöner Konzentration, samtig, immer elegant bleibend, nie aufdringlich; eine klare Frucht führt ins anhaltende Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Gavi
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Cortese
Artikelnummer:	1265823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gavi DOCG Palás

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren