



2021 Montemareto

Nizza DOCG, Michele Chiarlo

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, violette Akzente. Brombeeren und Himbeeren in der exzentrischen Nase, die ergänzt wird durch den Duft von Lavendelblüten und etwas Rosmarin, schliesslich ein Hauch Currykraut. Crèmiger Auftakt, der abgelöst wird von einer hochkonzentrierten, dunkelbeerigen Frucht, an Cassis und schwarze Kirschen erinnernd, auch eine leicht salzige Note und eine passende Frische sind auszumachen, hervorragend integrierte Gerbstoffe, druckvolle Textur; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

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):	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1394021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montemareto

Nizza DOCG
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.