

Domenico Clerico Ciabot Mentin Barolo 2009

Magnum 150 cl 14.5%

Domenico Clerico Italien Piemont 150 cl 14.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Barolo aus dem Jahrgang 2009, hergestellt aus 100% Nebbiolo-Trauben, mit Aromen von reifen roten Früchten, Lakritz und Minze.

Servierempfehlung

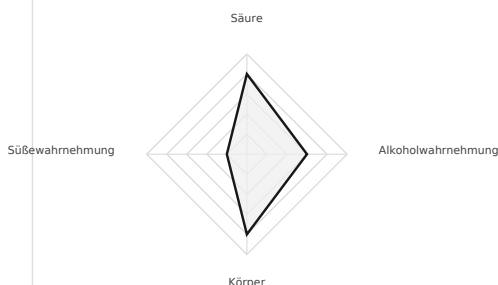
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk in der Magnumflasche.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Komplex, Kraftvoll, Elegant
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Leder
Frucht	Kirsche, Erdbeere
Gewürze	Anis, Orientalische Gewürze
Holz	Zeder

Abgang

Charakter	Komplex, Harmonisch, Intensiv, Würzig
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Eichenfass

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Hartkäse
-------------------	------------------------------------

