



## Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Alberto Chiarlo: „Mein bisher bester Cipressi.“

### **Beschreibung:**

Der Super-Barbera aus der neusten DOCG-Appellation Nizza ist ein perfekter Essensbegleiter. Harmonie und Frische zeichnen diesen ehrlichen und kompakten Barbera d’Asti bis ins fruchtige Finale aus. Alberto Chiarlo bezeichnet seinen Jahrgang 2021 als den besten Cipressi, den er je produziert hat.

### **Aromenprofil:**

Sattes Rubinrot, violette Nuancen. Gut gereifte Zwetschgen und Brombeeren in der dunkelfruchtigen Nase, auch etwas Eisenkraut und Crémantschokolade, schließlich einige verblühte Rosenblätter. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr geschmeidigen und warmen Frucht, nun auch Brombeergelee, Orangenzeste und etwas schwarzer Pfeffer, sehr harmonisch und dynamisch, ausgeglichenes Finale.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0414621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cipressi Nizza DOCG**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.