



Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Barbera mit verführerischer Röstnote

Beschreibung:

Harmonie und Frische zeichnen diesen ehrlichen und kompakten Barbera d'Asti auch im fruchtigen Finale aus. Der Super-Barbera der neuesten DOCG-Appellation Nizza muss eine Reifezeit von 18 Monaten aufweisen, davon 6 Monate im Eichenholz. Der komplexe und strukturierte Cipressi überzeugt durch seine Rundheit und Samtigkeit und ist ein perfekter Essensbegleiter.

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.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Asti

Ausbau: 12 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0414622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.