



La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Chiarlos Barbera-Cru aus der jungen Appellation Nizza

Beschreibung:

Das Familiengut Chiarlo zählt zu den Pionieren in der jungen Appellation Nizza DOCG, die 2014 mit der höchsten Qualitätsstufe italienischer Weine geadelt wurde. Die in der Einzellage La Court nahe Castelnuovo Calcea gepflanzten Reben bringen einen sehr eleganten Barbera mit ganz eigener Stilistik hervor – eine facettenreiche und gut strukturierte Riserva mit fantastischer Lagerfähigkeit.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein komplexes, rotfruchtiges Bouquet mit einem subtilen Ausdruck, dahinter einige würzige Noten, geprägt von einer schönen Wärme. Am Gaumen eine Fruchtaromatik, die sich nach und nach aufbaut: Kirschen, Waldhimbeeren und elegantes Vanille, schliesslich auch ein Hauch Minze und etwas Zimt; die Säure wirkt wunderbar unterstützend und verleiht diesem Cru eine passende Saftigkeit; sehr ausgedehnter Finish.

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:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0603521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.