



## 2016 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Stefano Chiarlo, Önologe: „A vintage of excellence.“

### Beschreibung:

Das Weinmagazin „Wine Enthusiast“ hat den Vorgänger des Jahrgangs 2016 zum Wein des Jahres 2018 erkoren. Der 2016er steht seinem Vorgänger hinsichtlich Aromenreichtum und Typizität in nichts nach. Der Super-Barbera der neuesten DOCG-Appellation Nizza muss eine Reifezeit von 18 Monaten aufweisen, davon 6 Monate im Eichenholz. Ein Kleinod hinsichtlich Geschmack und Terroir und dabei Easy Drinking.

### Degustationsnotiz:

Bezauberndes Rubinrot, granatrote Nuancen. Ein Bouquet, das viel rote Frucht wie Himbeeren und rote Kirschen offenbart, dahinter auch eine Spur Unterholz und einige leicht würzige Akzente, schliesslich ein Hauch Milkschokolade. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen und ausdrucksstarken Barbera-Frucht, die auch frische Komponenten zeigt, insgesamt sehr ausgeglichen, mit reifen Gerbstoffen, von mittlerer Konzentration; dezente Röstaromen von Leder und Mokka im anhaltenden, leicht mineralischen Finale.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0414616075C6200

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cipressi Nizza DOCG**

Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.