



2017 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Authentischer Barbera Superiore von Michele Chiarlo

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. Ein Kleinod hinsichtlich Geschmack und Terroir und dabei Easy Drinking. Ein perfekter Essensbegleiter.

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.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Asti

Produzent:

Michele Chiarlo

Bewertung(en):

Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Trinkreife:

Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Rebsorte(n):

100% Barbera

Artikelnummer:

0414617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.