



## 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

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