



2021 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Alberto Chiarlo: „Mein bisher bester Cipressi.“

Beschreibung:

Der Super-Barbera aus der neusten DOCG-Appellation Nizza ist ein perfekter Essensbegleiter. Harmonie und Frische zeichnen diesen ehrlichen und kompakten Barbera d'Asti bis ins fruchtige Finale aus. Alberto Chiarlo bezeichnet seinen Jahrgang 2021 als den besten Cipressi, den er je produziert hat.

Degustationsnotiz:

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 Taglerini 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):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0414621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.