



2015 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

2015 - das Barbera-Jahr dieses Jahrhunderts

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.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, violette Nuancen. Ein sehr gediegenes Bouquet, das von einer typischen Barbera-Frucht gezeichnet ist: Pflaumen, schwarze Kirschen, Himbeeren und etwas Würze, auch Crémant-Schokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen, rot- und schwarzfruchtigen Aromatik, sehr fest und von bemerkenswerter Konzentration; die Tannine sind reif und gut eingebunden, zarte Röstaromen von Wildleder und Caramel; anhaltend im Abgang

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 95/100, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Barbera
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0414615075C6200

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Enthusiast 95/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.