Cipressi Nizza DOCG

Artistic case, Michele Chiarlo

Barbera mit verführerischer Röstnote



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. Der komplexe und strukturierte Cipressi überzeugt durch seine Rundheit und Samtigkeit und ist ein perfekter Essensbegleiter.

Aromenprofil:
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 Brombeergelée, 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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0414623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Artistic case
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch