



## Cipressi Nizza D.O.C.G.

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 D.O.C.G.-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.

### **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 Brombeergelée, Orangenzeste und etwas schwarzer Pfeffer, sehr harmonisch und dynamisch, ausgeglichenes Finale.

### **Passt zu:**

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### **Servierempfehlung:**

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

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                |
| <b>Subregion:</b>     | Asti                   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Grossholz |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2031         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Barbera           |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0414622                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                               |
| <b>Ratings:</b>       | Falstaff 92/100, Score 18/20                                                                          |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Barbera                                                                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2031                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Grossholz                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |