



La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Chiarlos Einzellagen-Barbera

Beschreibung:

Chiarlo ist ein klassischer Familienbetrieb, aktuell steuern Alberto und Stefano das Gut. Vater Michele schuf das Fundament in den 1950er-Jahren. Natürlich versteht man sich hier auch auf Barolo und Gavi, aber das Herz der Familie gehört der Barbera-Traube. Dass die Gegend um Nizza Monferrato 2014 mit dem Qualitätssiegel DOCG geadelt wurde, ist vor allem ihrer Pionierarbeit zu verdanken. Die 1996 in der Nähe von Castelnuovo Calcea gepflanzten Reben erbringen ganz eigene, sehr elegante Barberas hervor – wer beim Probieren an Burgund denkt, der entlockt Önologe Stefano ein zufriedenes Lächeln. Deshalb gilt: Trinken Sie diesen piemontesischen «Grand-Cru-Barbera» am besten aus einem Burgunderglas.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein komplexes, rotfruchtiges Bouquet mit einem subtilen Ausdruck, dahinter einige würzige Noten, geprägt von einer schönen Wärme. Am Gaumen eine Fruchtaromatik, die sich nach und nach aufbaut: Kirschen, Waldhimbeeren und elegantes Vanille, schliesslich auch ein Hauch Minze und etwas Zimt; die Säure wirkt wunderbar unterstützend und verleiht diesem Cru eine passende Saftigkeit; sehr ausgedehnter Finish.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Asti

Produzent: Michele Chiarlo

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0603520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.