

# La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Chiarlos Barbera-Cru aus der jungen Appellation Nizza

### Beschreibung:

Das Familiengut Chiarlo zählt zu den Pionieren in der jungen Appellation Nizza DOCG, die 2014 mit der höchsten Qualitätsstufe italienischer Weine geadelt wurde. Die in der Einzellage La Court nahe Castelnuovo Calcea gepflanzten Reben bringen einen sehr eleganten Barbera mit ganz eigener Stilistik hervor – eine facettenreiche und gut strukturierte Riserva mit fantastischer Lagerfähigkeit.

## Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Ein komplexes, rotfruchiges 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

**Ausbau:** 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Barbera
Artikelnummer: 0603521

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

# La Court

Nizza DOCG Riserva Michele Chiarlo

Herkunft: Italien

Ratings: Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione

Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 95/100, Score

19/20

Rebsorte(n):100% BarberaTrinkreife:Jetzt bis 2035Weinbau:Traditionell

**Ausbau:** 30 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.