



Bric del Marchese

Nizza D.O.C.G., Coppo

Kleinstproduktion von nur gerade 3000 Flaschen, eine Einzellage

Beschreibung:

Das Traubengut des Bric del Marchese stammt aus dem südlichen Astigebiet und wird der noch jungen D.O.C.G. Nizza zugeordnet. 2017 war der erste Jahrgang dieses Einzellagenweins, der von einer hervorragenden Lage mit südlicher Ausrichtung und reichhaltigen Böden mit Lehm und Ton profitierte. Ziel dieses Weines war es von Anfang an aufzuzeigen, welche Komplexität und Langlebigkeit ein Einzellagen-Barbera aufweisen kann.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot mit glänzenden Akzenten, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr barocke Nase mit roten und schwarzen Früchten, Preiselbeeren, Pflaumen, aber auch Blaubeeren, dahinter schöne ergänzende Röstaromen. Am Gaumen sehr facettenreich und intensiv, dunkellbeerig, aber auch Mokka und Würznoten, von ausgezeichneter Struktur und einem muskulösen Körper, dabei auch mineralische Akzente zeigend, sehr fokussiert; langes, aromatisches Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0%
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1161420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.