



2015 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Edler Einzellagen-Barbera

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:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Michele Chiarlo
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Wine Enthusiast 95/100
Ausbau:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0603515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Wine
Enthusiast 95/100
Rebsorte(n): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2028
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate in Barrigue
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.