



2019 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Michele Chiarlos Einzellagen-Barbera

Beschreibung:

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):

Wine Enthusiast 94/100, Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Parker 92/100

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

100% Barbera

Artikelnummer:

0603519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Court

Nizza DOCG Riserva
Michele Chiarlo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Enthusiast 94/100, Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Parker 92/100
Rebsorte(n): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.