2019 Bric del Marchese

Nizza DOCG, 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 DOCG 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
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Antonio Galloni 92/100, Score 19/20, James Suckling 90/100, Parker 89/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1161419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 92/100, Score 19/20, James Suckling 90/100, Parker 89/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch