



## 2021 La Court

Nizza DOCG Riserva, Michele Chiarlo

Chiarlos Barbera-Cru aus der jungen Appellation Nizza

### Beschreibung:

Chiarlo ist ein klassischer Familienbetrieb, aktuell steuern Alberto und Stefano das Gut. Vater Michele schuf das Fundament in den 1950er-Jahren. Natürlich versteht man sich hier auch auf Barolo und Gavi, aber das Herz der Familie gehört der Barbera-Traube. Dass die Gegend um Nizza Monferrato 2014 mit dem Qualitätssiegel DOCG geadelt wurde, ist vor allem ihrer Pionierarbeit zu verdanken. Die 1996 in der Nähe von Castelnuovo Calcea gepflanzten Reben erbringen ganz eigene, sehr elegante Barberas hervor – wer beim Probieren an Burgund denkt, der entlockt Önologe Stefano ein zufriedenes Lächeln. Deshalb gilt: Trinken Sie diesen piemontesischen „Grand-Cru-Barbera“ am besten aus einem Burgunderglas.

### 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:

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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Michele Chiarlo
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0603521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Court

Nizza DOCG Riserva  
Michele Chiarlo

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, Gambero Rosso 3/3, BIBENDA -  
Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Barbera  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 30 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.