2015 Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

2015 - das Barbera-Jahr dieses Jahrhunderts

Beschreibung:
Harmonie und Frische zeichnen diesen ehrlichen und kompakten Barbera d'Asti auch im fruchtigen Finale aus. Der Super-Barbera der neuesten DOCG-Appellation Nizza muss eine Reifezeit von 18 Monaten aufweisen, davon 6 Monate im Eichenholz. Ein Kleinod hinsichtlich Geschmack und Terroir und dabei Easy Drinking. Ein perfekter Essensbegleiter.

Degustationsnotiz:
Strahlendes Rubinrot, violette Nuancen. Ein sehr gediegenes Bouquet, das von einer typischen Barbera-Frucht gezeichnet ist: Pflaumen, schwarze Kirschen, Himbeeren und etwas Würze, auch Crémant-Schokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen, rot- und schwarzfruchtigen Aromatik, sehr fest und von bemerkenswerter Konzentration; die Tannine sind reif und gut eingebunden, zarte Röstaromen von Wildleder und Caramel; anhaltend im Abgang

Passt zu:
Besonders empfehlenswert zu Taglerini 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 95/100, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0414615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cipressi Nizza DOCG

Michele Chiarlo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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