



## 2012 Barbera d'Asti Superiore DOCG

La Court Nizza, Michele Chiarlo

Die begehrten 3 bicchieri von Gambero Rosso für Michele Chiarlos Einzellagen-Barbera

### Degustationsnotiz:

Intensives Rubin, leicht aufgehellter Rand. Eine einnehmende Nase nach kleinen roten und schwarzen Beeren, verführerisch abgerundet durch schwarze Schokolade, ein Hauch Thymian und etwas Lakritze. Eine ausdrucksstarke Aromatik macht sich am Gaumen breit, rote Johannisbeeren und Himbeeren, von fester Struktur und Intensität; die Tannine sind fein gewoben und ausgezeichnet eingebettet, aromatisch anhaltend bis in den langen 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.

|                         |                                |
|-------------------------|--------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b>   | Italien                        |
| <b>Region:</b>          | Piemont                        |
| <b>Subregion:</b>       | Asti                           |
| <b>Produzent:</b>       | Michele Chiarlo                |
| <b>Bewertung(en):</b>   | Gambero Rosso 3/3, Score 18/20 |
| <b>Herstellung:</b>     | 12 Monate in Barrique          |
| <b>Weinbau:</b>         | Traditionell                   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>   | 14.0 %                         |
| <b>Trinkreife:</b>      | Jetzt bis 2024                 |
| <b>Traubensorte(n):</b> | 100% Barbera                   |
| <b>Originalgebinde:</b> | 6er-Holzkiste                  |
| <b>Artikelnummer:</b>   | 0603512075B6100                |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barbera d'Asti Superiore DOCG**

La Court Nizza  
Michele Chiarlo

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>         | Italien   |
| <b>Bewertung(en):</b>    | Gambero Rosso 3/3, Score 18/20  |
| <b>Traubensorte(en):</b> | 100% Barbera  |
| <b>Trinkreife:</b>       | Jetzt bis 2024  |
| <b>Weinbau:</b>          | Traditionell  |
| <b>Herstellung:</b>      | 12 Monate in Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>    | 14.0 %  |
| <b>Service:</b>          | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |