

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Einer der beliebtesten Barberas des Piemont

Beschreibung:
Die Familie Coppo hat in Bezug auf barriqueausgebaute Barberas d'Asti wahre Pionierarbeit geleistet. Berater des Weinguts ist kein Geringerer als die Weinkoryphäe Riccardo Cotarella. Die historischen Gewölbekeller, in denen der stets hoch bewertete Barbera d'Asti 12 Monate in französischen Barriques für Sie reift, sind Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Er ist ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto.

Aromenprofil:
Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Viel rote Frucht, an rote Johannisbeeren und Kirschen erinnernd, aber auch Nougat und eine leichte Würze in der wunderbar facettenreichen Nase, schließlich etwas Unterholz. Am Gaumen sehr ausgewogene Fruchtaromen, vorwiegend rotbeeriger Art, unterstützt durch eine passende Frische und etwas Würze; insgesamt sehr saftig und fein texturiert, die röstartigen Aromen nach Haselnüssen und Mokka unterstützen die Aromatik aufs Schönste; anhaltendes Finale. Jahr für Jahr ein sicherer Wert.

Passt zu:
Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0200623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 90/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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