



Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Einer der besten Rotweine Italiens

Beschreibung:

Der Pomorosso 1990 war der erste Barbera d'Asti überhaupt, der vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet wurde. Im Verlaufe der Jahre ist er zu einer wahren Ikone des Piemonts geworden und zu einem der Flaggschiffweine der Rebsorte Barbera d'Asti. Seinen Namen hat der Pomorosso von einem Apfelbaum mit roten Früchten, der im ursprünglichen Rebberg zu finden war. Das Traubengut wird stets streng handverlesen, vinifiziert und anschließend sorgfältig im unterirdischen Keller, der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, in Barriques ausgebaut. Das Traditionsweingut Coppo wird vom Starönologen Riccardo Cotarella beraten.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Karamell und Milkschokolade. Am Gaumen beeindruckt die Intensität der Frucht, die sich mit den bezaubernden Röstaromen vermählt, gleichzeitig weich und von feinem Schmelz; intensiv und anhaltend im leicht balsamischen Abgang, der von einigen Erdtönen begleitet wird.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 97/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.