



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Höchstwertung vom Gambero Rosso

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.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatroten Reflexen. Rotbeerige Nase, die an Preiselbeeren und Kirschen erinnert, auch dezente Röstaromen und ein Hauch Zimt sind auszumachen, schliesslich etwas Orangenzeite. Am Gaumen fruchtbetont, nun auch Pflaumen und Waldhimbeeren, etwas Würze und ausgesprochen feine Tannine, die von einer passenden Frische begleitet sind; insgesamt sehr harmonisch und rund, Caramelnoten und etwas geröstetes Brot im anhaltenden Abgang.

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.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0200619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.