



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti aus bekanntem Haus

Beschreibung:

Die Familie Coppo hat in Bezug auf barriqueausgebaute Barberas d'Asti wahre Pionierarbeit geleistet und stellt mit dem Camp du Rouss einen der beliebtesten Barberas in unserem Sortiment. Die historischen Gewölbekeller, in denen der Barbera d'Asti in französischen Barriques reift, sind Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto!

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit wechselnd granatfarbenen Reflexen. Reife Kirschfrucht, Pflaumen und etwas Zedernholz in der ausgewogenen, dichten Nase. Viel rote, saftige Barbera-Frucht am Gaumen, nun auch Himbeeren und Preiselbeerkonfitüre, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer Spur Wacholder; charaktervoll im Abgang.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0200620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20, Falstaff 89/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.