



## Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone mit 3 Bicchieri

### **Beschreibung:**

Die Tradition wahren und dabei mit der Zeit gehen, das ist den vier Brüdern Coppo bewundernswert gelungen. Sie haben das 1892 gegründete Familiengut weit über das Piemont hinaus bekannt gemacht und mit dem Pomorosso lobenswerte Barbera-Pionierarbeit geleistet. Beraten werden sie vom Starönologen Riccardo Cotarella.

### **Aromenprofil:**

Sattes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein von einer ansprechenden Wärme geprägtes Bouquet, das Aromen von Pflaumen und Himbeeren freisetzt, auch süßes Nougat, Vanille und Noten von Walnüssen. Viel Schmelz und eine wunderbare Fruchtkonzentration am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, dazu gesellt sich Erdbeermarmelade und etwas Kakao, sehr druckvoll und von dezenter Säure; sehr langes Finale, das den Gaumen aufs Schönste einnimmt.

### **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:** 16.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2031

**Rebsorte(n):** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 0212017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomorosso**

Nizza DOCG  
Coppo

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Parker 93/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Barbera  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2031  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 14 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 16.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.