



Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone aus dem Barrique von Coppo

Beschreibung:

Der Pomorosso 1990 war der erste Barbera d'Asti überhaupt, der vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet wurde. Auch mit dem neusten Jahrgang 2021, ebenfalls mit den heiß begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet, beweist das Traditionsweingut, dass es an der Spitze des Piemonts steht. Der Pomorosso reifte 14 Monate in Barriques im unterirdischen Keller des Weinguts, der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr fokussierte, fruchtbetonte Nase, die Aromen von Himbeeren und Kirschen freisetzt, auch Milchsokolade und etwas Mokka, schliesslich eine Spur Caramel. Eine prächtige Konzentration und viel Schmelz sind am Gaumen auszumachen, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch eine Spur Malz; die Röstaromen sind passend ergänzt, ohne sich aufzudrängen, samtweiche Tannine; sehr fein texturiert und dicht über die Mitte hinaus; frisches, lange anhaltendes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.