



Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Höchstnote für Piemonts Kult-Barbera

Beschreibung:

Coppo hat zusammen mit dem Starönologen Riccardo Cotarella das Piemont revolutioniert und dem Barbera zu Weltruhm verholfen. Ihr Pomorosso war gar der erste Barbera d'Asti überhaupt, der vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet wurde. Er lagert 14 Monate im historischen Keller der Familie.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüße. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Karamell und Milchsokolade. 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:	16.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft: Italien
Ratings: Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Rebsorte(n): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.