



## L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Italienische Lebensfreude pur

### **Beschreibung:**

Dieser Wein ist nach der Weinbergbesitzerin, einer Rechtsanwältin, benannt. Streng und gebieterisch, wurde sie schon immer einfach "die Anwältin" genannt. Der junge, lebhaftere Wein steht fast komisch im Widerspruch zu seiner ersten Namensvetterin.

### **Aromenprofil:**

Strahlendes Rubinrot mit schönem Glanz. Sauerkirschen, Erdbeeren und etwas Malz in der fruchtbetonten, sehr klaren Nase, dahinter ein Hauch Menthol. Sehr saftig und ausgesprochen zugänglich der Gaumen, rotbeerige Noten und eine feine Würze im passenden Zusammenspiel, unterlegt von reifen Gerbstoffen; leicht pfeffrig im konzentrierten, angenehm lang nachklingenden Finale. Ein grandioser Fruchtausdruck.

### **Passt zu:**

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Asti

**Produzent:** Coppo

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

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

**Artikelnummer:** 0324321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Avvocata**

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.