



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, lebhaft Wein steht fast komisch im Widerspruch zu seiner ersten Namensvetterin.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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 imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Barbera

Artikelnummer: 0324324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.