



2016 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera vom Spezialisten Coppo

Beschreibung:

Das Weingut Coppo wird von den Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto Coppo geführt. Sie gelten als Pioniere der barriqueausgebauten Barberas d'Asti. Berater ist die Weinkoryphäe Riccardo Cotarella. Die Region und die Rebberge sind seit 2014 UNESCO-Weltkulturerbe. Dazu zählen auch die historischen Gewölbekeller der Familie Coppo. Dort reift der Camp du Rouss 12 Monate in französischen Barriques.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, dichtes Rubinrot. Eine rebsortentypische Nase mit Aromen von roter Frucht wie Pflaume und Kirschen, auch einige balsamische Noten, schliesslich eine Spur Malz und Vanille. Am Gaumen intensiv und fruchtkonzentriert, sehr passend das Zusammenspiel zwischen Frucht und Frische, dazu gesellen sich Akzente von Milkschokolade und Kakao; kraftvolles Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Barbera
Artikelnummer:	0200616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.