



2016 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Hochklassiger Barbera vom Spezialisten

Beschreibung:

Die Tradition wahren und dabei mit der Zeit gehen, das ist den vier Brüdern Coppo bewundernswert gelungen. Sie haben das 1892 gegründete Familiengut weit über das Piemont hinaus bekannt gemacht und mit dem Pomorosso lobenswerte Barbera-Pionierarbeit geleistet. Beraten werden sie vom Star Önologen Riccardo Cotarella.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Rubinrot bis hin zum Rand. Ein vinöses, sehr offenes und ausdrucksstarkes Bouquet nach Himbeergelee, Zwetschgen und Crémant-Schokolade, auch etwas Menthol und ein Hauch Lakritze. Weicher, cremiger Auftakt, abgelöst von einer intensiven Frucht, die von einer passenden Frische begleitet ist, viel Fruchtdruck und eine ausgezeichnete Balance zeigend, angenehm weiche Tannine; die Röstaromen sind perfekt eingebunden und ergänzen die Frucht aufs Schönste; viel Potenzial aufzeigendes, langes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Asti

Produzent:

Coppo

Bewertung(en):

Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, Parker 92/100, Score 19/20

Ausbau:

14 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Barbera

Artikelnummer:

0212016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 93/100, Falstaff 92/100, Parker 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.