



2015 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Die Verbindung zweier grosser Rebsorten

Beschreibung:

Die modern vinifizierte Cuvée Alterego basiert auf der Cabernet-Sauvignon-Traube. Unwiderstehlich kraftvoll!

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Viel Würze in der ansonsten rotfruchtig geprägten Nase, Pflaumen, Preiselbeeren und eine Spur Liebstöckel, auch Milkschokolade. Am Gaumen ein passender Verbund zwischen frischer Frucht und dezenten Röstaromen, angenehm aufeinander abgestimmt, saftig und ausgewogen; schmeichelhafte Caramelnoten und ein Hauch Pfeffer sind im anhaltenden Finish auszumachen.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, 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:	Monferrato
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Artikelnummer:	0179015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.