



2015 Barolo DOCG

Coppo

Traditionell vinifiziert, mit viel Tiefe

Degustationsnotiz:

Granatrot, rubinfarbene Akzente. Viel rote Frucht, an Erdbeeren und Himbeeren erinnernd, aber auch Rosenblüten und etwas Zimtstern sowie süßes Caramel in der fein parfümierten Nase. Am Gaumen baut sich Schicht für Schicht eine schöne Barolo-Aromatik auf, nebst den fruchtigen Aromen auch etwas Eucalyptus und Minze, mit noch etwas kernigen Tanninen ausgestattet; der kraftvolle Jahrgang kommt typisch zur Geltung, sehr charaktervolles 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:	Barolo
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.