



## 2015 Barolo DOCG

Coppo

Traditionell vinifiziert, mit viel Tiefe

**Beschreibung:**

Ein Schweizer Barolo? Da muss man zweimal hinschauen: Das Piemonteser Wappen ist dem Schweizer Kreuz zum Verwechseln ähnlich und ist Sinnbild der stolzen Heimat dieses einzigartigen Barolos aus dem Hause Coppo. Der Barolo besticht durch seine balsamischen und reiffruchtigen Noten.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Barolo
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Nebbiolo
<b>Artikelnummer:</b>	0403815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Barolo DOCG**

Coppo

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