



2017 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone mit 3 Bicchieri

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 Starönologen Riccardo Cotarella.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein von einer ansprechenden Wärme geprägtes Bouquet, das Aromen von Pflaumen und Himbeeren freisetzt, auch süßes Nougat, Vanille und Noten von Walnüssen. Viel Schmelz und eine wunderbare Fruchtkonzentration am Gaumen, die Aromen der Nase bestätigen sich, dazu gesellt sich Erdbeermarmelade und etwas Kakao, sehr druckvoll und von dezenter Säure; sehr langes Finale, das den Gaumen aufs Schönste einnimmt.

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):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Gambero Rosso 3/3
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.