



2018 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone aus dem Barrique von Coppo

Beschreibung:

Die Tradition wahren und dabei mit der Zeit gehen, das ist den vier Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto 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. Übrigens sind Region und Rebberge seit 2014 als UNESCO-Weltkulturerbe geschützt. Dazu zählen auch die historischen Gewölbekeller der Familie Coppo, in denen der stets hoch bewertete Barbera d'Asti für Sie reift.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr fokussierte, fruchtbetonte Nase, die Aromen von Himbeeren und Kirschen freisetzt, auch Milkschokolade und etwas Mokka, schliesslich eine Spur Caramel. Eine prächtige Konzentration und viel Schmelz sind am Gaumen auszumachen, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch eine Spur Malz; die Röstaromen sind passend ergänzt, ohne sich aufzudrängen, samtweiche Tannine; sehr fein texturiert und dicht über die Mitte hinaus; frisches, lange anhaltendes 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):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.