



2019 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Ausgezeichnet gelungen

Beschreibung:

Die vier Brüder Coppo haben zusammen mit dem Starönologen Riccardo Cotarella das Piemont revolutioniert und dem Barbera zum Aufschwung verholfen. Mit strenger Selektion von Hand, Barriqueausbau und kleinen Erträgen ist ihnen eine wahre Ikone gelungen. Der Name Pomorosso stammt übrigens von einem Apfelbaum mit roten Früchten, der ursprünglich im Rebberg der Familie wuchs.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine facettenreiche Nase mit fruchtigen Noten nach Pflaumen und Kirschen, etwas Würze, Lebkuchengewürz, dahinter Karamell und Brotkrustentöne, auch geröstete Haselnüsse. Sehr samtig und ausdrucksstark am Gaumen, nun auch Himbeeren und etwas Nelkenwürze, druckvoll, mit der typisch piemontesischen Frische ausgestattet; Mokka und Crémantschokolade im sehr langen, stilvollen Abgang.

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):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.