



2014 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti in Reinkultur

Beschreibung:

Das Familiengut wird von den vier Coppo-Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto geführt. Sie gelten als wahre Pioniere in Bezug auf barriqueausgebaute Barbera d'Asti. Berater ist kein Geringerer als die Weinkoryphäe 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 12 Monate in französischen Barriques für Sie reift. Er ist ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Pflaumen und reife Erdbeeren in der auffallend offenen Nase, gepaart mit Caramel und balsamischen Noten. Weicher Antrunk, abgelöst von einer fein komponierten piemontesischen Gaumenaromatik: nebst viel roter Frucht auch eine Spur Süssholz, Zimtwürze und Mandeln; frisch und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet, charaktervolles Finale. Ein herrlich gelungener Jahrgang!

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 17.5/20, Wine Spectator 89/100, James Suckling 89/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Traubensorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0200614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20, Wine Spectator 89/100, James Suckling 89/100
Traubensorte(en):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.