



2010 Barolo DOCG

Coppo

Traditionell vinifiziert, mit viel Tiefe

Degustationsnotiz:

Granatrot, leicht durchscheinend. Ein Verbund von fruchtigen Elementen nach Kirschen und Erdbeeren sowie röstartigen Aromen nach Caramel und Süssholz in der sehr eleganten Nase, dahinter einige blumige Düfte. Eine ungemein delikate Frucht, die für einen sehr eleganten Barolo spricht: Himbeeren, Kirschen und würzige Noten, auch Edelhölzer; von sehr dezentem Holzeinsatz, mit fein geschliffenen Tanninen; balsamisches Finale mit weichem Schmelz.

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:	Barolo
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 88/100
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403810

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 93/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 88/100
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.