



2014 Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG, 30th Vendemmie, Coppo

Barbera-Ikone 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 bis zum Rand hin. Eine sehr gediegene, rot- und schwarzfruchtig geprägte Nase, schwarze Kirschen, Preiselbeeren und saftige Himbeeren, ergänzt durch Brownies und eine Spur Sojasauce, schliesslich auch Vanille. Sehr füllig und ausdrucksstark der Gaumen, die fruchtigen Noten sind fein auf die röstartigen Noten abgestimmt, sehr angenehmes Gerbstoffkleid; über die Mitte hinaus sehr intensiv bleibend, von dichter Textur; konzentriertes, leicht mineralisches 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):	Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG
30th Vendemmie
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.