

2009 Barolo DOCG

Coppo

Barolo aus UNESCO Welterbe-Region

Degustationsnotiz:
Granatfarbene Robe, zum Rand hin aufhellend. Eine feine, feminin anmutende Nase nach Kirschen, Lakritze und Rosenblüten, auch eine Spur Cassis. Ein wunderbarer Trinkfluss offenbart sich am Gaumen, nebst der Kirschfrucht auch rote Pflaumen; auffallend sind die perfekt integrierten Tannine; die Röstaromen sind dezent und ergänzen die delikate Frucht aufs Schönste; ausgewogenes Finale mit viel 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):	Veronelli 90/100, Parker 89/100, Score 18/20
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	100% Nebbiolo
Originalgebinde:	6er-Holzkiste
Artikelnummer:	0403809075B6100

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Veronelli 90/100, Parker 89/100, Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	36 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de