



Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone von Coppo

Beschreibung:

Der Pomorosso 1990 war der erste Barbera d'Asti überhaupt, der vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet wurde. Auch mit dem neusten Jahrgang 2021, ebenfalls mit den heiss begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet, beweist das Traditionsweingut, dass es an der Spitze des Piemonts steht. Der Pomorosso reifte 14 Monate in Barriques im unterirdischen Keller des Weinguts, der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Caramel und Milkschokolade. Am Gaumen beeindruckt die Intensität der Frucht, die sich mit den bezaubernden Röstaromen vermählt, gleichzeitig weich und von feinem Schmelz; intensiv und anhaltend im leicht balsamischen Abgang, der von einigen Erdtönen begleitet wird.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Asti
Produzent:	Coppo
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.