



## Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

**Beschreibung:**

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

**Aromenprofil:**

Glänzend goldgelbe Farbe. Reife Williamsbirnen, getoastes Weissbrot und Mirabellen in der reiffruchtigen Nase. Crèmiger Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten, gelben Frucht, nun auch Golden Delicious und Agrumen, auch Blütenhonig; feintexturiert und straff; sanfte Barriquenoten im lange ausklingenden Finale.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Röhrei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Piemonte

**Produzent:** Coppo

**Ausbau:** 9 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 0178721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** James Suckling 91/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100  
**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 9 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.