

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti aus bekanntem Haus

Beschreibung:

Die Familie Coppo hat in Bezug auf barriqueausgebaute Barberas d'Asti wahre Pionierarbeit geleistet und stellt mit dem Camp du Rouss einen der beliebtesten Barberas in unserem Sortiment. Die historischen Gewölbekeller, in denen der Barbera d'Asti in französischen Barriques reift, sind Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto!

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit wechselnd granatfarbenen Reflexen. Reife Kirschfrucht, Pflaumen und etwas Zedernholz in der ausgewogenen, dichten Nase. Viel rote, saftige Barbera-Frucht am Gaumen, nun auch Himbeeren und Preiselbeerkonfitüre, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer Spur Wacholder; charaktervoll im Abgang.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien
Subregion: Asti
Produzent: Coppo

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 15.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Rebsorte(n): 100% Barbera
Artikelnummer: 0200620

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG Coppo

Herkunft: Italien

Ratings: Score 18/20, Falstaff 89/100

Rebsorte(n):100% BarberaTrinkreife:Jetzt bis 2029Weinbau:Traditionell

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.