



Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barriqueverfeinerte Barbera-Ikone von Coppo

Beschreibung:

Die vier Brüder Coppo haben zusammen mit dem Starönologen Riccardo Cotarella das Piemont revolutioniert und dem Barbera zum Aufschwung verholfen. Mit strenger Selektion von Hand, Barriqueausbau und kleinen Erträgen ist ihnen eine wahre Ikone gelungen. Der Name Pomorosso stammt übrigens von einem Apfelbaum mit roten Früchten, der ursprünglich im Rebberg der Familie wuchs.

Aromenprofil:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Eine facettenreiche Nase mit fruchtigen Noten nach Pflaumen und Kirschen, etwas Würze, Lebkuchengewürz, dahinter Caramel und Brotkrustentöne, auch geröstete Haselnüsse. Sehr samtig und ausdrucksstark am Gaumen, nun auch Himbeeren und etwas Nelkenwürze, druckvoll, mit der typisch piemontesischen Frische ausgestattet; Mocca und Crémantschokolade im sehr langen, stilvollen Abgang.

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%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.