



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

Zeigt seine grosse Noblesse Schluck für Schluck

Beschreibung:

Seit jeher hat die Produktion von Schaumweinen eine grosse Tradition in der Region um Canelli. Und allgemein gesagt erleben die Altalanga-Qualitäten in Norditalien gerade eine bemerkenswerte Renaissance. Dieser elegante und aromatische Spumante wurde nach traditioneller Methode und in viel Handarbeit hergestellt. Er ist ein Bestseller im Coppo-Sortiment und immer schon Monate vor dem Erscheinen des nächsten Jahrgangs ausverkauft.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, golden leuchtend. Sanfte Apfelnoten, Limetten und eine Spur Eisenkraut in der sehr ausgewogenen, frischen Nase. Eine sanfte Perlage eröffnet das angenehme Gaumenbild, abgelöst von viel gelber Frucht, eine bestechende Eleganz und zauberhafte Lebendigkeit zeigend, aromatisch anhaltend bis ins leicht mineralische Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Piemonte
Produzent:	Coppo
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1375920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren