



2014 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Ein spezieller Blend aus dem Piemont

Beschreibung:

Die modern vinifizierte Cuvée Alterego basiert auf der Cabernet-Sauvignon-Traube. Unwiderstehlich kraftvoll!

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit deutlich granatfarbenen Reflexen. Eine sehr piemontesische Nase, geprägt von Pflaumen, Johannisbeeren und etwas Zimtwürze, dahinter schokoladige Noten. Ein frischer Auftakt, abgelöst von Noten nach Preiselbeeren und Zwetschgen, saftig und gradlinig, ergänzt durch einige Röstaromen; mittellanges, leicht mineralisches Finale.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini 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

Region:

Piemont

Subregion:

Monferrato

Produzent:

Coppo

Bewertung(en):

Score 18/20

Herstellung:

12 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Traubensorte(n):

60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera

Originalgebinde:

6er-Karton

Artikelnummer:

0179014075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.