



## 2015 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Die Verbindung zweier grosser Rebsorten von Coppo

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Viel Würze in der ansonsten rotfruchtig geprägten Nase, Pflaumen, Preiselbeeren und eine Spur Liebstöckel, auch Milkschokolade. Am Gaumen ein passender Verbund zwischen frischer Frucht und dezenten Röstaromen, angenehm aufeinander abgestimmt, saftig und ausgewogen; schmeichelhafte Caramelnoten und ein Hauch Pfeffer sind im anhaltenden Finish auszumachen.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Monferrato
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0179015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Alterego**

Monferrato DOC  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.