2016 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Coppos moderne Piemont-Interpretation

Beschreibung:
Hinter „dem anderen Ich“, dem Alterego, stehen die charismatischen Gebrüder Coppo. Riccardo Cotarella berät das Quartett und kombiniert geschickt Tradition und Moderne. Der Wein ist eine Cuvée aus 60% Cabernet Sauvignon und 40% Barbera, die ganze 12 Monate im Barrique ausgebaut wurde.
Degustationsnotiz:
Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Saftige Kirschen und reife Pflaumen im schönen Zusammenspiel mit zarten Veilchennoten und etwas Caramel. Am Gaumen zeigt sich eine feine Aromatik mit viel roter Frucht, elegant und angenehm frischebtetont, sehr gradl
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
Region:	Piemont
Subregion:	Monferrato
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Artikelnummer:	0179016

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

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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