



## 2017 Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

**Beschreibung:**

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

**Degustationsnotiz:**

Glänzend goldgelbe Farbe. Reife Williamsbirnen, getoastes Weissbrot und Mirabellen in der reiffruchtigen Nase. Crémiger Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten, gelben Frucht, nun auch Golden Delicious und Agrumen, auch Blütenhonig; feintexturiert und straff; sanfte Barriquenoten im lange ausklingenden Finale. Der warme Jahrgang 2017 ist unverkennbar.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Röhrei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Diverse Piemonte
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0178717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren