



2017 Monteriole

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. Crèmiger 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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

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