



2016 Barolo DOCG

Coppo

Limitierter Barolo-Klassiker von Coppo

Beschreibung:

Ein Schweizer Barolo? Da muss man zweimal hinschauen: Das Piemonteser Wappen ist dem Schweizer Kreuz zum Verwechseln ähnlich und ist Sinnbild der stolzen Heimat dieses einzigartigen Barolos aus dem Hause Coppo. Der Barolo wurde traditionellem Stil während 36 Monaten in grossen Holzfässern ausgebaut und besticht durch seine balsamischen und reiffruchtigen Noten.

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Barolo
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft: Italien
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Nebbiolo
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.