



2018 Bric del Marchese

Nizza DOCG, Coppo

Kleinstproduktion von nur gerade 3000 Flaschen, eine Einzellage

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot mit glänzenden Akzenten, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr barocke Nase mit roten und schwarzen Früchten, Preiselbeeren, Pflaumen, aber auch Blaubeeren, dahinter schöne ergänzende Röstaromen. Am Gaumen sehr facettenreich und intensiv, dunkellbeerig, aber auch Mokka und Würznoten, von ausgezeichneter Struktur und einem muskulösen Körper, dabei auch mineralische Akzente zeigend, sehr fokussiert; langes, aromatisches Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 19/20, Decanter 92/100
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	1161418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, Decanter 92/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	16.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.