2018 Barolo DOCG

Coppo

Traditionell vinifiziert, mit viel Tiefe

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 ausdem 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):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403818

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

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
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.

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