



2013 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Piemont einmal anders

Beschreibung:

Hinter dem anderen Ich, wie der Wein entsprechend seiner Etikette heisst, verbergen sich die charismatischen Gebrüder Coppo. Riccardo Cotarella berät das Quartett und kombiniert geschickt Tradition und Moderne. Der Wein ist eine Cuvée aus 60% Barbera d'Asti und 40% Cabernet Sauvignon, der ganze 12 Monate im Barrique ausgebaut wird.

Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Piemont

Subregion:

Monferrato

Produzent:

Coppo

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

0179013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.