



2019 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 aus dem Hause Coppo. Der Barolo 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):	Score 19/20
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
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.