2020 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Höchstnote für Piemonts Kult-Barbera

Beschreibung:
Coppo hat zusammen mit dem Starönologen Riccardo Cotarella das Piemont revolutioniert und dem Barbera zu Weltruhm verholfen. Ihr Pomorosso war gar der erste Barbera d'Asti überhaupt, der vom Gambero Rosso mit den begehrten 3 bicchieri ausgezeichnet wurde. Er lagert 14 Monate im historischen Keller der Familie, einem riesigen System aus Galerien, Tunneln, Korridoren und Gewölben in 40 Meter Tiefe.
Degustationsnotiz:
Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Caramel und Milchschokolade. Am Gaumen beeindruckt die Intensität der Frucht, die sich mit den bezaubernden Röstaromen vermählt, gleichzeitig weich und von feinem Schmelz; intensiv und anhaltend im leicht balsamischen Abgang, der von einigen Erdtönen begleitet wird.
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:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212020

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

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
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.

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