



## 2021 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti aus bestem Haus

### Beschreibung:

Das Familiengut wird von den vier Coppo-Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto geführt. Sie gelten als wahre Pioniere in Bezug auf barriqueausgebaute Barbera d'Asti. Berater ist kein Geringerer als die Weinkoryphäe Riccardo Cotarella. Übrigens sind Region und Rebberge seit 2014 als UNESCO-Weltkulturerbe geschützt. Dazu zählen auch die historischen Gewölbekeller der Familie Coppo, in denen der stets hoch bewertete Barbera d'Asti 12 Monate in französischen Barriquen für Sie reift. Er ist ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto.

### Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatrote Akzente. Viel rote Frucht, an rote Johannisbeeren und Kirschen erinnernd, aber auch Nougat und eine leichte Würze in der wunderbar facettenreichen Nase, schliesslich etwas Unterholz. Am Gaumen sehr ausgewogene Fruchtaromen, vorwiegend rotbeeriger Art, unterstützt durch eine passende Frische und etwas Würze; insgesamt sehr saftig und fein texturiert, die röstartigen Aromen nach Haselnüssen und Mocca unterstützen die Aromatik aufs Schönste; anhaltendes Finale. Jahr für Jahr ein sicherer Wert.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0200621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Camp du Rouss**

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.