



2021 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone von Coppo

Beschreibung:

Die Tradition wahren und dabei mit der Zeit gehen, das ist den vier Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto Coppo bewundernswert gelungen. Sie haben das 1892 gegründete Familiengut weit über das Piemont hinaus bekannt gemacht und mit dem Pomorosso lobenswerte Barbera-Pionierarbeit geleistet. Beraten werden sie vom Star-Önologen 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 für Sie reift.

Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Caramel und Milkschokolade. 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):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0212021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Barbera
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	16.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.