



2015 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Ein fantastischer Barbera-Jahrgang mit Potenzial

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 Barriques für Sie reift. Er ist ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Nuancen. Eine frisch-fruchtige Nase, die an Pflaumen, Himbeeren und etwas Lebkuchenwürze erinnert, auch Brotkrustentöne und feines Vanille, schliesslich dezent balsamische Noten. Am Gaumen zeigt sich viel explosive rote Frucht, passend ergänzt durch eine grosszügige Piemont-Frische, die diesem Barbera d'Asti viel Saftigkeit verleiht; einige Zimtnoten und etwas Kirschlikör runden das Gesamtbild ab; druckvoller Finish. Ein fantastischer Barbera-Jahrgang mit Potenzial!

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:	Asti
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Barbera
Artikelnummer:	0200615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Barbera
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrigue
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.