



2020 Barolo DOCG

Comune di La Morra, 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.

Degustationsnotiz:

Granatfarben, rubinrote Akzente. Eine sehr delikate Nase nach roter Beerenfrucht, Pflaumen, verblühten Rosenblättern, aber auch sanftem Caramel und Milkschokolade. Ein wunderschön balanciertes Gaumenbild zeigt sich, das dezent beginnt und dann immer explosiver wird, die Tannine sind wunderbar eingebunden, nebst der roten Frucht auch etwas Lakritze und Würze zeigend, ausgedehntes, elegantes Finale.

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):	Decanter 95/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Artikelnummer:	0403820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG

Comune di La Morra
Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Nebbiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.