



Spumante Brut

Piemonte DOC, Luigi Coppo

Fruchtbetonter Spumante nach klassischer Methode.

Degustationsnotiz:

Mittelgelb, goldene Reflexe. Ein ansprechendes Nasenbild nach gelben Äpfeln, Sommermelone und dezent hefeartigen Aromen. Intensiv und aromatisch am Gaumen, nun auch Brotkrustentöne; begleitet von einer angenehmen Mousse, lebendig und ausdrucksstark; die Aromatik bleibt fest und anhaltend bis ins Finale von mittlerer Länge. Ein perfekter Begleiter zum Aperitif oder zu italienischen Bruschetti aller Art.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergeback. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Subregion:	Diverse Piemonte
Produzent:	Coppo
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	02504--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spumante Brut

Piemonte DOC
Luigi Coppo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren