



2013 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay im Burgund-Stil

Descrizione del vino:

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

Nota di degustazione:

Strahlend goldgelbe Farbe. Reife Williamsbirne, Quitte und geröstetes Toastbrot in der intensiven und ausdrucksstarken Nase, auch weisse Blüten. Viel Crèmigkeit und Eleganz am Chardonnay-typischen Gaumen, nun auch eine Spur Ananas und Golden Delicious, von feiner Struktur und angenehmer Mineralik unterlegt; nach und nach auch Aromen von gerösteten Haselnüssen; viel Schmelz im lange haften bleibenden Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Risotto, Taglierini, Röhrei mit weissen Trüffeln, Tortellini in Brodo, Vitello tonnato und kaltem Siedfleisch. Spannend auch zu Teigtaschen, Fisch und Gerichten mit Safran.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Sommozzatori Piémont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0178713

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren