2010 Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Höchstnote für Höchstqualität

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
Intensiv rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Charmante, reiche Nase, die an reife Himbeeren, rote Johannisbeeren, Pflaumen und blumige Noten erinnert, auch rauchige Noten, geröstete Nüsse und Milchschokolade. Von intensiver Aromatik präsentiert sich der Gaumen, wiederum rot-fruchtig geprägt, unterlegt von einer typischen Piemont-Frische; nebst dem guten Fruchtdruck zeigt der Pomorosso viel Eleganz, die Tannine sind meisterhaft eingebunden; leicht mineralisches Finale.
Abbinamenti:
Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.
Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Guida Vini d'Italia 3/5, James Suckling 90/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 92/100, Duemilavini 5/5
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0212010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Guida Vini d'Italia 3/5, James Suckling 90/100, Parker 90/100, Score 18/20, Veronelli 92/100, Duemilavini 5/5
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch