



## 2015 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Ein fantastischer Barbera-Jahrgang mit Potenzial

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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!

### Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Asti
<b>Produttore:</b>	Coppo
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Numero di articolo:</b>	0200615

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Camp du Rouss**

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.