



2014 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti in Reinkultur

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 Barriquen für Sie reift. Er ist ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto.

Nota di degustazione:

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Pflaumen und reife Erdbeeren in der auffallend offenen Nase, gepaart mit Caramel und balsamischen Noten. Weicher Antrunk, abgelöst von einer fein komponierten piemontesischen Gaumenaromatik: nebst viel roter Frucht auch eine Spur Süssholz, Zimtwürze und Mandeln; frisch und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet, charaktervolles Finale. Ein herrlich gelungener Jahrgang!

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 17.5/20, Wine Spectator 89/100, James Suckling 89/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0200614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20, Wine Spectator 89/100, James Suckling 89/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.