



2009 Barolo DOCG

Coppo

Barolo aus UNESCO Welterbe-Region

Nota di degustazione:

Granatfarbene Robe, zum Rand hin aufhellend. Eine feine, feminin anmutende Nase nach Kirschen, Lakritze und Rosenblüten, auch eine Spur Cassis. Ein wunderbarer Trinkfluss offenbart sich am Gaumen, nebst der Kirschfrucht auch rote Pflaumen; auffallend sind die perfekt integrierten Tannine; die Röstaromen sind dezent und ergänzen die delikate Frucht aufs Schönste; ausgewogenes Finale mit viel Schmelz.

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:	Barolo
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Veronelli 90/100, Parker 89/100, Score 18/20
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0403809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Veronelli 90/100, Parker 89/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.