



2011 Monteriole

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Piemontesische Chardonnay-Klasse vom Feinsten.

Descrizione del vino:

Ein brillanter, lagerfähiger Chardonnay von Coppo.

Nota di degustazione:

Intensiv-gelbe Farbe. Viel reife, gelbe Frucht offenbart sich in der Nase: Quitte und Mango, aber auch Agrumen und etwas weisser Blütenduft. Am Gaumen enorm konzentriert und cremig, nun auch Ananas und Blütenhonig; die konzentrierte Frucht vermählt sich mit den Röstaromen, die an Vanille und geröstete Haselnüsse erinnern; eine wunderbare Verbindung geht dieser Chardonnay mit der leichten Piemont-Frische ein, die für einen saftigen und langen Nachhall sorgt. Für Gourmets!

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 Piemont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0178711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monteriolo

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren