



## 2018 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Barbera-Ikone aus dem Barrique von Coppo

### Beschreibung:

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.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr fokussierte, fruchtbetonte Nase, die Aromen von Himbeeren und Kirschen freisetzt, auch Milkschokolade und etwas Mokka, schliesslich eine Spur Caramel. Eine prächtige Konzentration und viel Schmelz sind am Gaumen auszumachen, wiederum rotfruchtig, ergänzt durch eine Spur Malz; die Röstaromen sind passend ergänzt, ohne sich aufzudrängen, samtweiche Tannine; sehr fein texturiert und dicht über die Mitte hinaus; frisches, lange anhaltendes Finale.

### Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0212018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pomorosso**

Nizza DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	14 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	16.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.