



## 2020 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti aus bekanntem Haus

### Beschreibung:

Die Familie Coppo hat in Bezug auf barriqueausgebaute Barberas d'Asti wahre Pionierarbeit geleistet und stellt mit dem Camp du Rouss einen der beliebtesten Barberas in unserem Sortiment. Die historischen Gewölbekeller, in denen der Barbera d'Asti in französischen Barriques reift, sind Teil des UNESCO-Weltkulturerbes. Ein wunderbarer Begleiter zu Pasta und Risotto!

### Degustationsnotiz:

Rubinrot mit wechselnd granatfarbenen Reflexen. Reife Kirschfrucht, Pflaumen und etwas Zedernholz in der ausgewogenen, dichten Nase. Viel rote, saftige Barbera-Frucht am Gaumen, nun auch Himbeeren und Preiselbeerkonfitüre, unterlegt von reifen Gerbstoffen und einer Spur Wacholder; charaktervoll im Abgang.

### Passt zu:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtni, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Subregion:</b>	Asti
<b>Produzent:</b>	Coppo
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 89/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Artikelnummer:</b>	0200620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Camp du Rouss**

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 89/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Barbera
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.