



# W e i n - E x p e r t i s e



## Weingut Coppo Moncalvina Moscato d'Asti

Art.-Nr.: 10 16 53

HERKUNFTSLAND:

Italien

ANBAUGEBIET:

Asti

JAHRGANG:

2022

ERZEUGER:

Weingut Coppo

KLASSIFIZIERUNG:

Moscato d'Asti DOCG Canelli

REBSORTE:

Moscato

WEINERZEUGUNG:

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst, dann erfolgt eine langsame Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, bis der Alkoholgehalt 5% erreicht. Während dieses Prozesses wird ein Teil des bei der Fermentation entstehenden Kohlendioxids vom Wein aufgenommen, das ihm ein natürliches, leichtes Sprudeln verleiht.

BEURTEILUNG:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige Aromen und Spuren von Pfirsichen und Birnen. Im Geschmack angenehm frisch und aromatisch.

MENÜEMPFEHLUNG:

Mit Parmesan zum Apéro oder zu Kuchen und Dessert

TRINKTEMPERATUR:

8-12°C

ANALYSE:

*Alkoholgehalt:* 5,0 % vol.

*Restzucker:* 133 g/l

*Gesamtsäure:* 5,4 g/l

Die Geschichte der Familie Coppo ist eng mit der Geschichte der Stadt Canelli verflochten, die als eine Hauptstadt des Moscato gilt aber zugleich reich an Barbera ist. Die Gründung der Kellerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch Piero Coppo stand im Zeichen des Moscato. Heute führen die beiden Cousins Luigi und Massimiliano Coppo das Weingut. So paarte sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Die historischen unterirdischen Weinkeller gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Dieser Wein ist nach der Weinbergbesitzerin, einer Anwältin benannt. Streng, ernst und kommandierend war sie immer einfach als „die Rechtsanwältin“ bekannt. Der junge, lebhaft Wein steht im Widerspruch zu seinem ersten Namensvetter.