



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

## **Weingut Coppo, Barolo** Art.-Nr.: 10 17 63

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Piemont
JAHRGANG:	2015
ERZEUGER:	Weingut Coppo
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG
REBSORTE:	Nebbiolo
WEINERZEUGUNG:	Selektive Handlese. Mezeration mit Kontakt der Schale mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe. Anschließender Ausbau für 36 Monate in großen Eichenfässern.
BEURTEILUNG:	Intensives Granatrot. In der Nase Veilchen-, Kirsch- und Lakritzaromen. Geschmacklich gut ausbalanciert, harmonisch und elegant.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu Schmorgerichten, gebackenem Lamm oder reifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14 % vol.</i> <i>Restzucker: 0,39 g/l (trocken)</i> <i>Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>



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, lebhaftige Wein steht im Widerspruch zu seinem ernstesten Namensvetter.