

KOPP

2018

SONNENBERG SPÄTBURGUNDER

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 93018



Klassischer Spätburgunder, wie aus dem Burgund
Geerntet bei 95° Oechsle zeigt er feine Röstaromen bei präziser Frucht nach Pflaume (Bühler Zwetschge), Kirsche und guter Reife. Filigrane kühlere Aromen von roten Früchten wie Johannisbeere und Himbeere, aber auch schwarzbeerige Früchte, wie Heidelbeere und Cassis mit ganz viel reifer Kirsche, dazu kräftige Kräuterwürze und viel Extrakt. Der Gaumen vielschichtig, sehr feine Säure, rauchige Aromen durch Holzfassreifung in neuen Barriquefässern und jugendliches Tannin. Der Abgang deutlich mineralisch, etwas salzig und ein Hauch von Pfeffer.

TRAUBEN	Spätburgunder
BODEN	Dieser Standort weist tiefgründige Lösslehm Böden auf.
AUSBAU	Johannes Kopp hat diesem Spätburgunder 22 Monate im französischen Barriquefass (225 Liter Holzfass) ausgebaut und danach unfiltriert abgefüllt.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6,3 g/l
RESTSÜSSE	0,1 g/l
ALTER DER REBEN	Die Rebstöcke dort sind bis zu 25 Jahre alt.
TRINKEMPFEHLUNG	mind. 2033 Am besten in einem Burgunder-Glas mit großem Kelch genießen und 2-3 Stunden Vor dem Genuss öffnen und dekantieren.
SPEISEEMPFEHLUNG	Zu Schmorgerichten, wie zum Beispiel den Klassikern aus dem Burgund Bœuf Bourguignon, oder der deutschen Variante den geschmorten Rinderbacken, wie wir Sie aus dem Schwarzwald kennen, ein Gedicht. Auch zum Charolais-Rind in Burgunderwein oder der Gigot d'agneau, einer gespickten, in Weinmarinade eingelegten Lammkeule, ein Traum.
TRINKTEMPERATUR	16°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(92 - 94) Punkte im Falstaff Weinguide Deutschland 2022 „Kühl und fein im Duft. Anfangs floral und würzig, dann folgen Aromen sowohl aus roter- als auch dunkler Kirsche. Am Gaumen sehr präzise bei idealer Säure, auch Aromen wie Heidelbeere und Gewürznelke. Ein junges Tannin, eine sehr gute Textur und Saftigkeit führen in einen langen Nachhall.“