

KOPP

2020

ROTER PORPHYR SPÄTBURGUNDER

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 90020



Der Spätburgunder "Roter Porphy" begeistert bereits in der Nase mit einer intensive Aromatik erinnernd an Amarena-Kirschen und etwas reife Zwetschge, untermalt von feinen, kräutrigen Eindrücken. Der Ausbau in französischen Barriques verleiht Ihm am Gaumen schöne Holzanklänge und Tannine mit feinen Mocca und Schokoladen-Aromen. Es offenbart sich viel Substanz in Balance mit Aromen von Waldfrüchten und Waldboden. Im Finale offenbart sich schließlich eine leicht würzige Note, gepaart saftigen Aromen von Johannisbeere & Sauerkirsche, die das harmonische Gesamtbild perfekt abrundet.

| | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TRAUBEN | Spätburgunder |
| BODEN | Quarzporphyre des Rotliegenden gaben diesem Wein seinen Namen. Gewachsen ist er auf diesem siliziumreichen granitähnlichen Gestein, vulkanischen Ursprungs. |
| AUSBAU | Im französischen Barriquefass ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. |
| FARBE | dunkles rubinrot |
| GESCHMACK | trocken |
| ALKOHOLGEHALT | 13,5 % vol |
| SÄURE | 6,1 g/l |
| RESTSÜSSE | 1,1 g/l |
| ALTER DER REBEN | über 45 Jahre alte Rebstöcke |
| ERTRAG | 100% Spätburgunder |
| TRINKEMPFEHLUNG | 2030 |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Ein wahrlich guter Begleiter zur Ente oder Gans mit Rotkohl, da er eine gute Struktur, Kraft und Säure mitbringt, um dem recht fetten Gänsefleisch Paroli bieten zu können. Zu geschmorten Gerichten oder Gulasch ein Gedicht. |
| TRINKTEMPERATUR | 16°C in einem Burgunder-Glas 2-3 Stunden vorher öffnen oder dekantieren |
| ALLERGENE | Sulfite |