KOPP

2020

ROTER PORPHYR SPÄTBURGUNDER

TERROIRWEIN
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 90020

Der Spätburgunder "Roter Porphyr" 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 quter 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

Weingut Kopp · Ebenunger Straße 23 · 76547 Sinzheim
Telefon: +49 (0) 7221-803601 · Email: bestellung@weingut-kopp.com · www.weingut-kopp.com