

KOPP

2023

PINOT NOIR ROSÉ / WEIN DES MONATS

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 8023



Dieser frische, lebhaft Rosé wird aus bestem Lesegut gewonnen. Mit nur 11,5 % Alkohol, aber trotzdem vollem Körper ist er der perfekte Sommerwein mit reichlich Trinkfluss.

Ein typischer Terrassenwein, welcher gut gekühlt auf 8 - 10 °C - am besten bei sommerlichen Temperaturen und blauem Himmel schmeckt. EU-Bio und demeter zertifiziert.

TRAUBEN	Spätburgunder
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Direkt nach der Ernte gepresst wurde der Ausbau des Rosé über einen Zeitraum von 9 Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Etwas hell-floraler, leicht tabakiger, speckiger und angedeutet kräuteriger Duft nach gelben Früchten mit einer Spur Muskatnuss.
SENSORIK	Schlanke, süßliche Frucht mit an Sternfrucht und Kiwi erinnernden Nuancen, lebendige Säure, zarter Griff, hefige und leicht schwarzbeerige Noten im Hintergrund, ein Hauch Salz im ordentlichen Abgang.
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RETSÜSSE	3,0 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	202g
SPEISEEMPFEHLUNG	Rosé ist – gerade im Sommer – der perfekte Terrassenwein. Fruchtig-frisch und gut gekühlt passt er als Aperitif, zu Salaten, Antipasti oder Gegrilltem, vorzugsweise Fisch und Meeresfrüchte. Ein Picknick inmitten einer grünen Wiese wird mit einem Gläschen Roséwein zum Erlebnis.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(90+) Punkte bei der Fallstaff Rosé Trophy 2024 "Zartes Lachsrosé im Glas. Dezent Pinotbeerenfrucht im Duft, dazu reifer gelber Apfel sowie Aprikosen, feine kräuterige Würze. Am Gaumen weich und rund, elegant und schlank, feiner Säurenerv, frische Zitrusfrucht, dezent Aprikosen, ausgewogen und mit viel Trinkfluss. "