

KOPP

2022

ROUGE

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 9122



Unser neuer „Rouge“ ist ein Spätburgunder der leichten, beschwingten Art: leuchtendes Kirschrot, frischer, offener Beerenduft und feinwürzig auf der Zunge; für alle Freunde eines fruchtbetonten, feinerben Burgunders der angenehm runden Art. Mit seinem moderaten Alkohol (12° Alk.) genießt man ihn gerne auch zu salzigen Snacks, gut gewürzten Pasta oder auch einfach einmal so zwischendurch.

TRAUBEN	Spätburgunder
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	kalkhaltige Lösslehmböden
AUSBAU	Edelstahltank
FARBE	strahlendes Purpurrot
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Leicht säuerliche, eine Spur pflaumig wirkende Nase, mit Aromen gemischter Beeren, einem Hauch Paranuss sowie an Lavendel erinnernden Nuancen.
SENSORIK	Schlanke, süßliche Frucht mit etwas nussigen und würzigen Holznoten, einer Spur Hagebutte und Minze.
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RETSÜSSE	12,0 g/l
ALTER DER REBEN	10 Jahre
TRINKEMPFEHLUNG	2032
SPEISEEMPFEHLUNG	Gut gekühlt zu Gegrilltem, gut gewürzter Pasta oder intensiv asiatischen Gerichten
TRINKTEMPERATUR	14-16°C