

KOPP

2022

PINOT NOIR

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 9022



Schöner Einstieg in die Welt der Spätburgunder.

Im Glas begrüßt ein violett schimmerndes kräftiges Rot. In die Nase steigt ein anregender Duft nach Sauerkirschen, Schattenmorellen sowie reifen Himbeeren. Im Hintergrund schwingen Anklänge von Nelken und Zimt mit. Ein feiner säuregeprägter erster Eindruck am Gaumen, gefolgt von saftigen Aromen wie Johannisbäre & Sauerkirsche mit kräuteriger Note am Gaumen, kraftvoll aber nicht mächtig.

TRAUBEN	Spätburgunder
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Kalkhaltige Lösslehmböden, Rotliegendes
AUSBAU	Dieser Spätburgunder wird über einen Zeitraum von 18-20 Monaten in großen Holzfudern ausgebaut.
FARBE	leuchtendes Rubinrot
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Klare Schwarz- und rotbeerige Nase mit einem Hauch Kirschen, verhaltenen Fasstönen und floralen Nuancen.
SENSORIK	Schlanke, feinsaftige Frucht, etwas nussige und rauchige Holznoten, gewisser Säurebiss und jugendliches, dabei recht feines Tannin, ganz leicht schokoladige Anklänge im Hintergrund, gewisse Nachhaltigkeit, pflanzliche und florale Nuancen, guter bis sehr guter Abgang.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTSÜSSE	0,3 g/l
ALTER DER REBEN	10-25Jahre
TRINKEMPFEHLUNG	2029
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Spätburgunder Gutswein, der einfache Fleischgerichte, zarte Steaks und ein gutes Vesper bereichert. Probieren Sie ihn zu einem Wildgulasch oder zu Schweinemedallions. Geht auch zu Hartkäse oder Brie de Meaux wunderbar.
TRINKTEMPERATUR	14-16°C
FALSTAFF WEINGUIDE	(90+ Punkte) im Falstaff 2025: "Mittleres Kirschrot, transparenter Rand. Kräuterige, würzige Nase mit Kirschkern, roter Kirsche, Granatapfel, Liebstöckel. Die lebhafteste, frische Säure sorgt im Mund für Betrieb, kompakter Bau, feinkörniger, präsenter Gerbstoff, etwas Sauerkirsche, in sich stimmig."