

KOPP

2020

QUARZPORPHYR SYRAH

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 12020



Mit dem Jahrgang 2020 gibt es zum dritten Mal die Möglichkeit unseren Syrah kennenzulernen. Es finden sich violette, fast schon schwarze Farb-Reflexe im Glas. Im Duft riechen wir Anklänge von weißem Pfeffer, dunkler Schokolade. Im Gaumen ein weiches Spiel zwischen saftigen Heidelbeeren und fein eingebundenem Holz, die Säure bringt Frische und ist harmonisch eingebunden, kräftig aber nicht überladen schwer.

TRAUBEN	Syrah
BODEN	Quarzporphyr
AUSBAU	Der Syrah genoss seine Reifung zu 100 % im Barriquefass. Ca. die Hälfte davon in neuen Fässern. Quarzporphyr kommt in unseren Weinbergen immer wieder vor und ist in seiner mineralogischen Zusammensetzung ein dem Granit entsprechendes vulkanisches Gestein, auch Rhyolith und Liparit genannt.
FARBE	tiefes Purpurrot
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTSÜSSE	1,7 g/l
ALTER DER REBEN	15 Jahre
TRINKEMPFEHLUNG	In einem Weinglas mit großem Kelch Gerne 2-3 Stunden vorher öffnen und dekantieren für den optimalen Trinkgenuss zu Ihrem gewünschten Anlass. Lagerpotential 2031
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Syrah bereichert Gerichte die beispielsweise: Wild, Braten vom Rind, auch Lamm beinhalten. Genauso hervorragend wird er Sie zu Pilzgerichten oder zu einer Entenbrust begleiten.
TRINKTEMPERATUR	16
ALLERGENE	Sulfite