

KOPP

2018

ROTER PORPHYR SPÄTBURGUNDER

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 90018

Der Spätburgunder "Roter Porphy" 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	Quarziporphyre 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.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
ALTER DER REBEN	über 45 Jahre alte Rebstöcke
ERTRAG	100% Spätburgunder
TRINKEMPFEHLUNG	2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Ein wahrlich guter 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
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(91 - 93) Punkte im Weinguide Deutschland 2022 "In der Nase duften intensive Aromen von roten Kirschen, Brombeere, Pflaumen, Cassis und Hibiskus. Am Gaumen kommen noch recht junges gutes Tannin, sehr präsente Säure und eine feine Note der Gewürznelke vom Ausbau hinzu. Der Wein hat einen langen Nachhall. Viel Potential."