

KOPP

2022

SOMMERHALDE PINOT NOIR / WEIN DES MONATS

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 94022



Unser Pinot Noir aus der Sommerhalde, besticht mit einer üppigen Frucht. Im Glas werden Sie begrüßt mit einem wunderbaren Farbspiel einer tiefdunklen Rot mit violetten Anklängen bis hin zu Ziegelrot. In der Nase fester, würziger Duft nach roter Brombeere, Kirschen und erinnernd an Waldbeeren-Früchte mit feinen pfeffrigen Nuancen. Am Gaumen eine klare saftige Frucht von Johannisbeere und die eingangs wahrgenommener Aromen in der Nase finden sich auch im Geschmack wieder. Die saftige Kirsche zeigt sich hier mit Aromen der Sauerkirsche. Sehr tiefer und feinsaftiger Abgang - Großer Burgunder mit sehr gutem Reifepotential.

TRAUBEN

Spätburgunder

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

BODEN

Quarzporphyre des Rotliegenden, mittel- bis tiefgründige, grusige, lehmig-sandige Grundgebirgsböden und das Gestein ist sehr reich an Silicium.

AUSBAU

Dieser Jahrgang wurde im französischen Barriquefass 22 Monate ausgebaut und danach unfiltriert abgefüllt.

GESCHMACK

trocken

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol

SÄURE

6,7 g/l

RESTSÜSSE

0,2 g/l

ALTER DER REBEN

Das Alter der Reben ist hier bis zu 40 Jahre

ERTRAG

100% Spätburgunder (deutscher FR 1801-Klon & 5286-Klon)

TRINKEMPFEHLUNG

2042

SPEISEEMPFEHLUNG

Spätburgunder ist wie geschaffen für edle Wildgerichte. Zum würzigen Geschmack von Wild werden oft fruchtige und süßliche Beigaben kombiniert, wie Preiselbeeren, Rotweinbirne, fruchtiges Rotkraut oder karamellisierte Maronen. Dadurch kommen die Beeren- und Würznoten des Spätburgunders hervorragend zur Geltung und können trefflich mit dem Wild harmonieren.

TRINKTEMPERATUR

15-16°C

ALLERGENE

Sulfite