

KOPP

2022

SOMMERHALDE PINOT NOIR

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
RETSÜSSE	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. Unser Mitarbeiter & Önologe Philipp Reiß empfiehlt außerdem ein leckerer kräftiger Bolognese dazu
TRINKTEMPERATUR	15-16°C
ALLERGENE	Sulfite