

# KOPP

2016

## SONNENBERG SPÄTBURGUNDER

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 93016



Klassischer Spätburgunder elegant wie die großen Burgunder; zeigt feine Röstaromen mit präziser und saftiger Frucht. Filigrane und kühl wie Johannisbeere und Himbeere, aber auch Cassis mit ganz, dazu kräftige Kräuterwürze und Extrakt. Der Gaumen vielschichtig, sehr feine Säure, rauchige Aromen und jugendliches Tannin. Der Abgang deutlich mineralisch, etwas salzig mit einem Hauch von Pfeffer.

TRAUBEN	Spätburgunder
BODEN	Dieser Standort weist tiefgründige Lösslehmböden auf.
AUSBAU	Johannes Kopp hat diesem Spätburgunder 22 Monate im französischen Barriquefass (225 Liter Holzfass) ausgebaut und danach unfiltriert abgefüllt.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	6,1 g/l
RESTSÜSSE	0,4 g/l
ALTER DER REBEN	Die Rebstöcke dort sind bis zu 25 Jahre alt.
ERTRAG	100% Spätburgunder (französische Pinot-Klone)
TRINKEMPFEHLUNG	Am besten in einem Burgunder-Glas mit großem Kelch genießen und 2-3 Stunden Vor dem Genuss öffnen und dekantieren.
SPEISEEMPFEHLUNG	Spätburgunder ist wie geschaffen für edle Wildgerichte. Zum würzigen Geschmack von Wild werden oft fruchtige und süßliche Beigaben kombiniert, wie Preiselbeeren, Rotweibirne, fruchtiges Rotkraut oder karamellisierte Maronen. Dadurch kommen die Beeren- und Würznoten des Spätburgunders hervorragend zur Geltung und können trefflich mit dem Wild harmonieren.
TRINKTEMPERATUR	16°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	93 Punkte
GAULT MILLAU	* ein großer Wurf*