

KOPP

2022

BADEN-BADENER BALZENBERG PINOT NOIR

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 97022

In einem Gemeinschaftsprojekt mit zwei guten Freunden hat Johannes Kopp diese alte Reblage zu neuem Leben erweckt. Unser erster Spätburgunder vom Baden-Badener Balzenberg zeigt kühle und florale Aromen im Duft, bei präziser Frucht nach saftigen Kirschen und frischen Heidelbeeren. Filigrane Sensorik von roten Früchten wie Johannisbeere und Himbeere, aber auch schwarzbeerige Früchte, wie Heidelbeere und Cassis mit Sauerkirsche, dazu kräftige Kräuterwürze und viel Extrakt. Der Gaumen vielschichtig, feine Säure, rauchige Aromen durch die Holzfassreifung in neuen Barriquefässern und jugendliches Tannin. Der Abgang deutlich mineralisch, etwas salzig mit einem Hauch von Pfeffer. eine sehr gute Textur und Saftigkeit führen in einen langen Nachhall, bei gerade mal 12 Vol% Alkohol.

TRAUBEN	Spätburgunder
BODEN	Schluffstein des Rotliegenden, Tonschiefer, Hornfels
AUSBAU	Der Ausbau erfolgte in 228l Fässern aus französischer Eiche über einen Zeitraum von 22 Monaten, unfiltriert abgefüllt
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,4 g/l
RESTSÜSSE	0,4 g/l
ALTER DER REBEN	2017 gepflanzt
ERTRAG	100% Spätburgunder Selektion aus dem Felsenstück
TRINKEMPFEHLUNG	2036
SPEISEEMPFEHLUNG	Herrlich zu den Klassikern aus dem Burgund: dem Bœuf bourguignon, dem Charolais-Rind in Burgunderwein oder der Gigot d'agneau, einer gespickten, in Weinmarinade eingelegten Lammkeule steht er als perfekter Begleiter zur Seite. Aber auch bei einfachen Gerichten kann er glänzen: Zu Ravioli oder Maultasche mit Pilzen, einer herzhaften Quiche oder zu Schweinefleisch gebraten oder gegrillt immer eine sehr gute Begleitung.
TRINKTEMPERATUR	15-16°C in einem Burgunder-Glas (2-3 Stunden vorher öffnen oder dekantieren)
ALLERGENE	Sulfite

