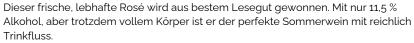
## KOPP



## PINOT NOIR ROSÉ

GUTSWEIN TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 8024



Ein typischer Terrassenwein, welcher gut gekühlt auf 8 - 10 °C - am besten bei sommerlichen Temperaturen und blauem Himmel schmeckt. EU-Bio und demeter zertifiziert.

TRAUBEN Spätburgunder

BIO-SIEGEL BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

AUSBAU Direkt nach der Ernte gepresst wurde der Ausbau

des Rosé über einen Zeitraum von 9 Monaten im

Edelstahltank vollzogen.

GESCHMACK trocken

BOUQUET Etwas hell-floraler, leicht tabakiger, speckiger und

angedeutet kräuteriger Duft nach gelben

Früchten mit einer Spur Muskatnuss.

SENSORIK Schlanke, süßliche Frucht mit an Sternfrucht und

Kiwi erinnernden Nuancen, lebendige Säure, zarter Griff, hefige und leicht schwarzbeerige Noten im Hintergrund, ein Hauch Salz im

ordentlichen Abgang.

ALKOHOLGEHALT 11,5 % vol SÄURE 5,2 g/l RESTSÜSSE 1,4 g/l

TRINKEMPFEHLUNG 2030

SPEISEEMPFEHLUNG Rosé ist – gerade im Sommer – der perfekte

Terrassenwein. Fruchtig-frisch und gut gekühlt passt er als Aperitif, zu Salaten, Antipasti oder Gegrilltem, vorzugsweise Fisch und Meeresfrüchte. Ein Picknick inmitten einer grünen Wiese wird mit einem Gläschen Roséwein zum

Erlebnis.

TRINKTEMPERATUR 8-10°C
ALLERGENE Sulfite

