

KOPP

2024

PINOT NOIR ROSÉ

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 8024



Dieser frische, lebhafte Rosé wird aus bestem Lesegut gewonnen. Mit nur 11,5 % Alkohol, aber trotzdem vollem Körper ist er der perfekte Sommerwein mit reichlich Trinkfluss.

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