

KOPP

2024

PINOT GRIS

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 3024



Unser eleganter, fruchtbetonter Pinot Gris überzeugt auch mit dem Jahrgang 2024. Seine hellgelbe, sonnige Farbreflexen hat er aufgrund kurzer Maischestandzeit. Im Duft erinnernd an die Schale der heimischen Birne. Geschmacklich präsentiert er sich mit typischen Burgunderaromen und wieder von frischer reifer saftiger Birne als auch Cantaloupe Melone und lässt sich umgarnen von Mandel- und vegetativen Aromen und einer wunderbaren eleganten Würze. Eine angenehm herbe Note führt bis ins lange Finale mit animierendem Trinkfluss. Eine wunderbare Balance von Cremigkeit & Schmelz bei kraftvollem elegantem Körper.

TRAUBEN

Pinot Gris

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

AUSBAU

Der Ausbau des Grauburgunder wird über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edeltank vollzogen.

GESCHMACK

trocken

ALKOHOLGEHALT

12,0 % vol

SÄURE

5,0 g/l

RESTSÜSSE

5,3 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

2030

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Grauburgunder passt hervorragend zu hellem Fleisch, wie zum Beispiel Kalb. Probieren Sie ihn gerne mal zum Klassiker Wiener Schnitzel. Sehr leckere Empfehlung ist es auch ihn zu mittelkräftigen Rotschmierkäsen zu genießen oder ganz unkompliziert beim geselligen Abend und jeder Gartenparty.

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

ALLERGENE

Sulfite