

KOPP

2023

PINOT NOIR

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 9023



Schöner Einstieg in die Welt der Spätburgunder.

Im Glas begrüßt ein violett schimmerndes kräftiges Rot. In die Nase steigt ein anregender Duft nach Sauerkirschen, Schattenmorellen sowie reifen Himbeeren. Im Hintergrund schwingen Anklänge von Nelken und Zimt mit. Ein feiner säuregeprägter erster Eindruck am Gaumen, gefolgt von saftigen Aromen wie Johannisbeere & Sauerkirsche mit kräuteriger Note am Gaumen, kraftvoll aber nicht mächtig.

TRAUBEN

Spätburgunder

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

BODEN

Kalkhaltige Lösslehmböden, Rotliegendes

AUSBAU

Dieser Spätburgunder wird über einen Zeitraum von 18-20 Monaten in großen Holzfudern ausgebaut.

FARBE

leuchtendes Rubinrot

GESCHMACK

trocken

BOUQUET

Klare Schwarz- und rotbeerige Nase mit einem Hauch Kirschen, verhaltenen Fasstönen und floralen Nuancen.

SENSORIK

Schlanke, feinsaftige Frucht, etwas nussige und rauchige Holznoten, gewisser Säurebiss und jugendliches, dabei recht feines Tannin, ganz leicht schokoladige Anklänge im Hintergrund, gewisse Nachhaltigkeit, pflanzliche und florale Nuancen, guter bis sehr guter Abgang.

ALKOHOLGEHALT

12,0 % vol

SÄURE

5,9 g/l

RESTSÜSSE

1,2 g/l

ALTER DER REBEN

10-25Jahre

TRINKEMPFEHLUNG

2030

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Spätburgunder Gutswein, der einfache Fleischgerichte, zarte Steaks und ein gutes Vesper bereichert. Probieren Sie ihn zu einem Wildgulasch oder zu Schweinemedallions. Geht auch zu Hartkäse oder Brie de Meaux wunderbar.

TRINKTEMPERATUR

14-16°C