

KOPP

2025

PINOT NOIR ROSÉ

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 8025



Dieser frische, lebhaft Pinot Noir 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.

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	5,8 g/l
RETSÜSSE	1,8 g/l
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
FALSTAFF WEINGUIDE	90 Punkte MUNDUS vini 28th Grand International Wine AWARD 2026: Silver