

KOPP

2017

FEIGENWÄLDCHEN SPÄTBURGUNDER

MAGNUM

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 91517



Unser Spätburgunder aus dem Feigenwäldchen wird nur aus dem besten Lesegut der steilen Terrassen des Klosterguts gewonnen und nur in besonderen Jahren gekeltert.

Der Lagename [Feigenwäldchen](#) stammt vom Feigenanbau durch die Franziskanermönche. Noch immer stehen hier Feigenbäume, deren mediterrane Früchte durch das außergewöhnliche Mikroklima voll ausreifen.

Daran kann man erkennen, was die waldgesäumte Kessellage so einzigartig macht: viel Sonne, optimal Tagestemperaturen, kühle Nachtluft und kaum Frost.

Der Spätburgunder aus dem Feigenwäldchen steht her für eine kühlere Stilistik als zum Beispiel die Sommerhalde. Ein typisch »nördlicher« Typus, der seine mundfüllende Struktur nicht über Kraft oder Muskelpracht, sondern über Frische und Feinheit definiert.

Fruchtige Aromen von Kirsche (Schattenmorellen und Süßkirschen) und leicht kräutrige und pfeffrige Noten.

TRAUBEN	Spätburgunder
BODEN	Buntsandsteinverwitterung und Rotliegendes
AUSBAU	Im Barriquefass über 22 Monate ausgebaut wird dieser Wein nur in Magnum und Doppelmagnum abgefüllt
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTSÜSSE	0,1 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2032
SPEISEEMPFEHLUNG	Dieser Spätburgunder passt bestens zu edlem Geflügel wie Fasan oder Taube, beispielsweise als getrüffeltes Taubenbrust mit Spätburgundersauce oder gebratener Fasan mit Trauben.
TRINKTEMPERATUR	16°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	93 Punkte im Weinguide Deutschland 2021 "Kirsche in der verschlossenen Nase, Rauch und mineralische Anklänge. Setzt mit feiner Saftigkeit geschmeidig am Gaumen an, schlank gebaut mit guter Frische und fein eingewobener Säure, deutliche Mineralik. Potenzial! Nur in Magnum- und Doppelmagnum-Flasche erhältlich."