KOPP

2022

GRAUBURGUNDER

GUTSWEIN
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 3022

Unser eleganter, fruchtbetonter Grauburgunder überzeugt auch mit dem Jahrgang 2022.
Erstmals EU-Bio und demeter Zertifiziert.
Seine hellgelbe, sonnige Farbereflexen 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	Grauburgunder
BIO-SIEGEL	BIO, Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Grauburgunder wird über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	6,3 g/l
RESTSÜSSE	5,0 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2028
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

Weingut Kopp · Ebenunger Straße 23 · 76547 Sinzheim
Telefon: +49 (0) 7221-803601 · Email: bestellung@weingut-kopp.com · www.weingut-kopp.com