

KOPP

2022

ROSÉ

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 8022

Dieser frische, lebhaft Rosé wird aus bestem Lesegut gewonnen. Er ist sanft in der Farbe und zeigt sich in einem zarten Roségold mit leichten Bronzereflexen. Mit nur 11,5 % Alkohol, aber trotzdem vollem Körper ist er der perfekte Sommerwein mit reichlich Trinkfluss. Beerenfruchtiges Bouquet nach frischen Himbeeren und sogar Rhabarber, saftig und gradlinig. Die Frucht balanciert schön die Frische. Ein typischer Terrassenwein, welcher gut gekühlt auf 8 - 10 °C - am besten bei sommerlichen Temperaturen und blauem Himmel schmeckt. Erstmals EU-Bio und demeter Zertifiziert.



TRAUBEN	Spätburgunder
BIO-SIEGEL	BIO, Demeter
AUSBAU	Direkt nach der Ernte gepresst wurde der Ausbau des Rosé über einen Zeitraum von 9 Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTSÜSSE	2,7 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2028
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 im Weinguide Deutschland 2024 "Lachsrosa. Noch leicht nussig-hefiger, etwas rauchiger und vegetabiler bis kräuteriger Steinobstduft mit rotbeerigen und leicht pilzigen Anklängen. Schlanke, nicht ganz trockene Zitrusfrucht, feine Säure, etwas Grip, gewisse Nachhaltigkeit, salzige Töne, guter Abgang."