

KOPP

2019

QUARZPORPHYR SYRAH

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 12019



Mit dem Jahrgang 2019 gibt es zum zweiten Mal die Möglichkeit unseren Syrah kennenzulernen. Es finden sich violette, fast schon schwarze Farb-Reflexe im Glas. Im Duft riechen wir Anklänge von weißem Pfeffer & dunkler Schokolade. Im Gaumen ein weiches Spiel zwischen saftigen Heidelbeeren und fein eingebundenem Holz, die Säure bringt Frische und ist harmonisch eingebunden, kräftig aber nicht überladen schwer.

TRAUBEN

Syrah

AUSBAU

Der Syrah genoss seine Reifung zu 100 % im Barriquefass. Ca. die Hälfte davon in neuen Fässern. Quarzporphyr kommt in unseren Weinbergen immer wieder vor und ist in seiner mineralogischen Zusammensetzung ein dem Granit entsprechendes vulkanisches Gestein, auch Rhyolith und Liparit genannt.

GESCHMACK

trocken

ALKOHOLGEHALT

13,0 % vol

SÄURE

6,3 g/l

RESTSÜSSE

0,8 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

In einem Weinglas mit großem Kelch Gerne 2-3 Stunden vorher öffnen und dekantieren für den optimalen Trinkgenuss zu Ihrem gewünschten Anlass. Lagerpotential 2030

SPEISEEMPFEHLUNG

Unser Syrah bereichert Gerichte die beispielsweise: Wild, Braten vom Rind, auch Lamm beinhalten. Genauso hervorragend wird er Sie zu Pilzgerichten oder zu einer Entenbrust begleiten.

TRINKTEMPERATUR

16

ALLERGENE

Sulfite