



2014 Spätburgunder Trocken

Weingut Kopp

Eine der spannendsten Neuentdeckungen aus Deutschland

Nota di degustazione:

Feines Rubin, intensiver Duft reifer Beerenfrüchte und wilden Kräutern. Zur Zeit noch blutjung, nach einer Weile im am besten bauchigen Glas dann kommt allmählich die schöne Ausarbeitung der Frucht in Form dunkler Brombeeren und Pflaumen zum Vorschein, unterstützt durch pfeffrige Würze und lebendiger Säure. Sehr fein angelegtes Tannin, das sich noch weiter abrunden wird. So jung getrunken aktuell am besten dekantieren. Für guten Wein fürs Geld!

Abbinamenti:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Germania
Produttore:	Kopp
Valutazioni:	Falstaff 88/100, GaultMillau 87/100
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0838814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Spätburgunder Trocken

Weingut Kopp

Origine:	Germania
Valutazioni:	Falstaff 88/100, GaultMillau 87/100
Varietà d'uva:	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.