Kopp Johannes

Syrah "Quarzporphyr" Weingut Kopp



Art.-Nr.:	601306
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Baden
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2019
Rebsorten:	Syrah
Restzucker:	0.80 g/l
Säure:	6.30 g/l
Serviertemperatur:	16°C
Trinkreife:	8
EAN:	4260379970946

Preise

Flasche 25,50 € brutto

Preis pro Liter: 34,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Es finden sich violette, fast schon schwarze Farb-Reflexe im Glas.
• Im Duft riechen wir Anklänge von weißem Pfeffer & dunkler Schokolade.
• Am Gaumen ein weiches Spiel zwischen saftigen Heidelbeeren und fein eingebundenem Holz, die Säure bringt Frische und ist harmonisch eingebunden, kräftig aber nicht überladen schwer.
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.

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

4 260379 970946 >