

# Kopp Johannes Grauburgunder Bio-Gutswein Weingut Kopp

# KOPP



<b>Art.-Nr.:</b>	601302
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12 %
<b>Anbauregion:</b>	Baden
<b>Ausbau:</b>	imahltank
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	Grauburgunder
<b>Restzucker:</b>	5.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.30 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10°C
<b>Trinkreife:</b>	6
<b>EAN:</b>	4260379970274

## Preise

**Flasche 11,50 €** brutto

Preis pro Liter: 15,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

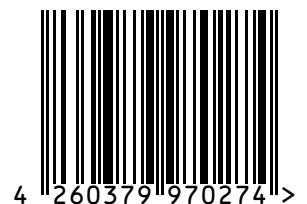
## Beschreibung

Unser eleganter, fruchtbetonter Grauburgunder überzeugt auch mit dem Jahrgang 2022. Erstmals EU-Bio und Demeter zertifiziert.

- Seine hellgelbe, sonnige Farbreflexen 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.

Der Ausbau des Grauburgunder wird über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edeltahltank vollzogen.

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.



4 260379 970274 >