



## 2016 Spätburgunder trocken

Weingut Kopp

Von einem der besten Winzer der letzten Jahre

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Baden

**Produzent:** Kopp

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 22 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 0838816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder trocken

Weingut Kopp

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.