

# Kopp Johannes Cabernet Sauvignon Kontras Edition #2 Weingut Kopp

# KOPP



|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 601308                 |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche      |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 14 %                   |
| <b>Anbauregion:</b>       | Stellenbosch           |
| <b>Ausbau:</b>            | in kleinen Holzfässern |
| <b>Farbe:</b>             | Rot                    |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2018                   |
| <b>Rebsorten:</b>         | Cabernet Sauvignon     |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.10 g/l               |
| <b>Säure:</b>             | 7.10 g/l               |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 15-16°C                |
| <b>Trinkreife:</b>        | 13                     |
| <b>EAN:</b>               | 4002547173335          |

## Preise

**Flasche 35,50 € brutto**

Preis pro Liter: 47,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Kaum eine Rotwein-Sorte ist weltweit bekannter als der Cabernet Sauvignon.

- Der zweite Jahrgang von Chris & Johannes präsentiert sich im Glas in einem tiefdunklen Rot, schon fast ins Schwarze gehend.
- Es strömen erste Aromen von roten Johannisbeeren und in der zweiten Nase dann Noten von frischer Minze, Eukalyptus, Tabak, frisch gemahlenem fruchtigem Pfeffer und auch der Duft von den Blättern des Johannisbeerstrauches. Kompakt, voll und sehr würzig, dicht und kraftvoll.
- Am Gaumen präsentiert er süße, volle, reife, dunkle Früchte von Pflaume und Johannisbeere, aber keinesfalls Trinkfreude vermissen lassend, da das Ganze von einer lebhaften und perfekt eingebunden Säure umrahmt wird.
- Der Wein zeigt unheimlich viel Kraft. Ein Genuss für puristische Cabernet-Liebhaber aus Übersee. Braai - das südafrikanische BBQ - gehört zu Südafrika wie die Pünktlichkeit zu Deutschland. Und dazu bietet sich der Cabernet Sauvignon perfekt an, ob zur feurigen Bratwurst Boerewors, zu Steaks vom Rind und Lamm oder etwas exotischer zu Springbock, Strauß und Büffel - Hauptsache Fleisch!

