



Grauburgunder trocken

Weingut Kopp (Bio)

Überzeugender Grauburgunder vom Jungwinzer

Beschreibung:

Weine mit eigenständigem Charakter, die hat sich der junge Johannes Kopp auf die Fahne geschrieben, als er 2012 das elterliche Weingut in Sinzheim-Ebenung westlich von Baden-Baden übernahm. Die Weinregion Ortenau zeichnet sich durch ein vielfältiges Terroir und ein besonderes Mikroklima aus, das sich in den Weinen des Weinguts Kopp vortrefflich widerspiegelt. Ein unverwechselbarer, lebendiger Grauburgunder.

Aromenprofil:

Recht kraftvolles Gelb, im Bouquet mit eindringlicher, feinwürzig-mineralischer Art, viel gelben Früchten und wilden Kräutern. Am Gaumen ein idealer Mix aus purem Schmelz, Animation und Klarheit sowie saftig-cremiger und eleganter Frucht mit attraktiver Mundfülle. Alles ist in perfekter Balance ohne jede alkoholische Schwere. Die köstliche Frucht ist reif und durch würzige Finesse gekennzeichnet.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Grauburgunder

Artikelnummer: 0830322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauburgunder trocken

Weingut Kopp (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.