



Weissburgunder

Lösslehm, Weingut Kopp

Nordbadischer Terroirwein

Beschreibung:

Die Rebstöcke, aus deren Trauben dieser Terroirwein gekeltert wird, wachsen auf sehr fruchtbaren kalkhaltigem Lösslehm. Die Reifung erfolgt dann für über ein Jahr im 500-Liter-Holzfass, bevor der Wein anschließend nochmal in einen Edelstahltank kommt. Dank dieses reduktiven Ausbaus lässt sich dieser komplexe und fruchtintensive Weißburgunder schon in seiner Jugend herrlich genießen.

Aromenprofil:

Mittleres, typisches Gelb, der Duft zeigt bereits ein vom Terroir geprägtes, kräuterwürziges Aromenspektrum mit zartem Rauchtönen aus den Eichenholzfässern stammend. Am Gaumen mit der bei Kopp typischen Finesse, Eleganz und Präzision: ein glockenklarer Weissburgunder, fein und subtil, mit schönem Schmelz und Saftigkeit sowie guter Intensität am Gaumen. Braucht so jung genossen etwas Luft im Glas und wird dann immer komplexer und fruchtintensiver. Feine nussige Noten im langen und intensiven Finale. Ultra spannender Chardonnay aus großartigem Jahrgang, trocken und absolut gekonnt bereitet.

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
Produzent:	Weingut Kopp
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0830421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weissburgunder

Lösslehm
Weingut Kopp

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.