



2018 Chardonnay trocken

Sinzheimer Sonnenberg am Altenberg, Weingut Kopp

Die Chardonnay-Entdeckung

Beschreibung:

Der junge Johannes Kopp (3 Trauben vom GaultMillau) baut den komplexen, schmelzigen Wein in französischen Barriques und im großen Eichenfass aus.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, im Duft mit einem Hauch von Orangenzeste. Am Gaumen schmecken man saftigern Apfel und feine Quitte unterstützt von Litschi Aromen und etwas Mandarine. Eine Balance von Kraft, Eleganz und auch Mineralik, feiner Säurestrang und Würze, gutes Potenzial für eine weitere Reifung.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Region: | Baden |
| Produzent: | Kopp |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0864618 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay trocken

Sinzheimer Sonnenberg am Altenberg
Weingut Kopp

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Chardonnay |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2026 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |