



## 2020 Chardonnay trocken

Felsenstück Varnhalt, Weingut Kopp (Bio)

Außergewöhnliche Steillage

### **Beschreibung:**

Das „Felsenstück“ ist das Herz des Klosterbergfelsens in Varnhalt. Die bis zu 60% steile Lage wird durch uralte, tiefgründige und lehmige-sandige Böden geprägt. Die Chardonnay-Trauben werden schonend gepresst und kommen dann in 300-Liter-Holzfässer, wo sie spontan vergoren werden. Nur ein Drittel dieses Chardonnays reift in neuen Barriques. Ein wahrhaft großer Wein aus einer „Großen Lage“!

### **Degustationsnotiz:**

Die goldene Farbe weist bereits auf seine Klasse hin – man nimmt Feuersteinaromen wahr, Quitte, Kernobst bis hin zu Pfirsich und etwas grünem Apfel – alles untermalt von einer lebendigen Säurestruktur.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Kopp
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1257120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay trocken**

Felsenstück Varnhalt  
Weingut Kopp (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren