



## 2015 Chardonnay trocken

Sinzheimer 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.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Baden
<b>Produzent:</b>	Kopp
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 90/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0864615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chardonnay trocken**

Sinzheimer Altenberg  
Weingut Kopp

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren