

# KOPP

2019

## FEIGENWÄLDCHEN RIESLING SEKT

BRUT

ARTIKELNUMMER: 81119



Ein charakterstarker Rieslingsekt aus der einmaligen Monopollage Feigenwäldchen. Der Lagename Feigenwäldchen stammt vom Feigenanbau durch die Franziskanermönche. Noch immer stehen hier Feigenbäume, deren mediterrane Früchte durch das außergewöhnliche Mikroklima voll ausreifen. Daran kann man erkennen, was die waldgesäumte Kessellage so einzigartig macht: optimale Tagestemperaturen, kühle Nachtluft, Buntsandstein Verwitterungsboden und kaum Frost. Filigrane Briochenoten und eine dezente Würze gesellen sich zu reifen Aromen tropischer Früchte wie Papaya, Mandarine oder reifer Mango. Alles in allem fein und edel in der Anmutung. Der Abgang mit feiner Mineralität ist blitzsauber und verlangt eigentlich direkt nach Meeresfrüchten.

TRAUBEN

Riesling

AUSBAU

Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Die Lagerzeit auf der Hefe vom Beginn der Gärung an muss mindestens neun Monate andauern - in diesem Fall können wir eine Lagerzeit von über 42 Monaten genießen.

GESCHMACK

brut

ALKOHOLGEHALT

12 % vol

SÄURE

7,3 g/l

RESTSÜSSE

8,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Sekt ist ein deader Aperitif für festliche Anlässe, eignet sich aber auch sehr gut zu Auster, Hummer oder anderen Meeresfrüchten - oder einfach für besondere Stunden.

TRINKTEMPERATUR

6-8°C

ALLERGENE

Sulfite

FALSTAFF WEINGUIDE

(92 - 94) Punkte im [Weinguide Deutschland 2023](#)  
"Zitronengelb mit sehr feiner Perlage. Frisch und kühl im Glas, elegante Aromatik, Zitronenzesten, grüner Apfel, Geißblatt und Weißbrot. Am Gaumen mit feinem Mousse, Zitronentarte, idealer Säure und brillantem Säurezug. Ein bedeutender Schaumwein dieser Region."