

KOPP

2021

FELSENSTÜCK CHARDONNAY

GROSSE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 47021



Zum zweiten Mal zeigen wir Ihnen unseren Chardonnay Große Lage. Das Felsenstück galt bis in die 1960er Jahre als Herz des Klosterbergfelsen. Uralter Boden aus der Zeit des Oberkarbon und Dichtbepflanzung geben der bis zu 60% steilen Handarbeitslage ihre besondere Charakteristik. Abgestützt wird dieses Filetstück durch eine bis zu 3 Meter hohe Mauer am unteren Ende des Weinbergs.

TRAUBEN	Chardonnay
BODEN	Mittel- bis tiefgründige, grusige, lehmig-sandige Böden, sogenanntes Junges Steinkohlegebirge Oberkarbon.
AUSBAU	Die frisch geernteten Chardonnay Trauben wurden leicht zerdrückt, später schonend gepresst und dann in 300 Liter Holzfässern spontan vergoren. Der Wein lag über ein Jahr auf seiner Hefe – rund ein Drittel des Weins lag in neuen Barriquefässern. Abgefüllt wurde er im Frühjahr 2023: unfiltriert
FARBE	im Glas präsentiert sich das Felsenstück derzeit in einem strahlenden strohgelb mit goldenen Reflexen.
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Die erste "Nase" nimmt den Duft von Feuerstein wahr, eine schöne Reduktion umgeben von Aromen der Quitte, Kernobst bis hin zu weißem Pfirsich und etwas grünem Apfel. U Pfirsich und etwas grünem Apfel.
SENSORIK	Am Gaumen eine lebendige und filigrane Säure. Quittenaromen und Orangen - erinnern an getrocknete Orangenschalen wie wir Sie aus der Weihnachtszeit kennen. Ausgebaut in edlen französischen Barriques finden wir auch feine Toast und Hefe Aromen.
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RETSÜSSE	0,7 g/l
ALTER DER REBEN	Rebe gepflanzt 2014
TRINKEMPFEHLUNG	2033
SPEISEEMPFEHLUNG	Gerne zu Pasta Gerichten oder auch frischen Austern.
TRINKTEMPERATUR	12°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(g4+) im Weinguide Deutschland 2024 *Blases Goldgelb. Zunächst eine attraktive Reduktionsnote, weißer Pfirsich, Lemon Curd, gelber Abpfel und Geißblatt. AM Gaumen wiederum Zitronenmelisse in einem komplexem Umfeld von Steinobst und Ausbau. Perfekte Säure. Langer Nachhall. Viel Potenzial.