

KOPP

2022

VIOGNIER

GUTSWEIN

FEINHERB

ARTIKELNUMMER: 7022



Die Rebsorte Viognier stammt ursprünglich aus dem französischen Rhônetal, bekannt vor allem aus der Gemeinde Condrieu. Aromatischer Duft von reifer Aprikose und exotischen Früchten, typisch für die Sorte der Duft nach frischen Gänseblümchen. Am Gaumen ein frischer, fruchtiger und leichter Wein mit gerade mal 11,5% Alkohol. Vollmundig im Geschmack; im Abgang eine trinkanimierende Restsüße.

TRAUBEN	Viognier
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22. Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Viognier wird über einen Zeitraum von 9 Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	feinherb
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,7 g/l
RESTSÜSSE	16,0 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	202g
SPEISEEMPFEHLUNG	Zu allen Speisen mit Fruchtkomponenten wie Chutneys; perfekt zu Sushi und Meeresfrüchten, aber auch zu gegrillten Fischgerichten und Salaten mit fruchtiger Vinaigrette
TRINKTEMPERATUR	08-10°C in einem Allrounder-Weißwein-Glas
ALLERGENE	Sulfite