

KOPP

2024

URGESTEIN RIESLING

TERROIRWEIN

FEINHERB

ARTIKELNUMMER: 11424



Unser Riesling Urgestein wird nur in besonders kühlen Jahren vinifiziert. Gesunde Trauben mit geringen Öchslegraden und einer frischen Säurestruktur sind von besonderer Bedeutung für diesen Wein. Die über Monate andauernde Spontangärung mit einer im Anschluss recht langen Verweildauer auf dem Hefelager, geben dem Wein seine typische Aromatik und Trinkfluss.

Die Nase besticht durch eine feine und elegante florale Note nach weißen Blüten und fischen Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er sehr saftig, zeigt etwas weißer Pfirsich, Aprikose und Grapefruit gepaart mit einer lebendigen Säure, die von der moderaten Restsüße wunderbar eingebunden wird.

Im klassischen Deutschen "Kabi"-style - die Kombination von Frucht, Säure, Süße und niedrigem Alkoholgehalt macht diesen Weintyp einmalig.

TRAUBEN	Riesling
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Unser Riesling wächst um unser Weingut herum auf schluffigen Böden, teils Granit und Rotliegendes aber auch auf Lössböden.
AUSBAU	Im Stahltank über einen Zeitraum von 7 Monaten
GESCHMACK	feinherb
ALKOHOLGEHALT	10,5 % vol
SÄURE	7,7 g/l
RESTSÜSSE	11 g/l
ALTER DER REBEN	20 - 45 Jahre alte Weinberge
ERTRAG	100% Riesling
SPEISEEMPFEHLUNG	Der ideale Aperó-Wein und absoluter Sommerwein. Draußen im Sonnenschein eisgekühlt genießen. Passt hervorragend zu Gerichten die Schärfe mitbringen, wie man Sie bei der Asiatischen Küche findet. Durch seine präsenste Frucht-Aromatik begleitet er auch wunderbar zu kräftigen Speisen mit Fisch vom Grill. Oder einfach Solo beim Sonnenuntergang genießen!
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	2026 Riesling feinherb Trophy 92 Punkte