KOPP



2023

URGESTEIN RIESLING

TERROIRWEIN FEINHERB ARTIKELNUMMER: 11423

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 moderarten Restsüße wunderbar eingebunden wird. Im klassischen Deutschen "Kabi"-style - die Kombination von Frucht, Säure, Süße

TRAUBEN Riesling

BIO-SIEGEL BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

und niedrigem Alkoholgehalt macht diesen Weintyp einmalig.

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 10,0 % vol SÄURE 7,5 g/l RESTSÜSSE 18,0 q/l

ALTER DER REBEN 20 - 45 Jahre alte Weinberge

100% Riesling **ERTRAG**

TRINKEMPFEHLUNG 2033

SPEISEEMPFEHLUNG Der ideale Apero-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 präsente 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 92+ - RIESLING FEINHERB TROPHY 2024