

KOPP

2023

BLANC

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 10023



Gepaart mit fruchtbetonten Rebsorten ist der Blanc ein echter Gaumenschmaus für Neulinge in Sachen Wein. Riesling, Muskateller und Gewürztraminer bieten exotische frische, mit Aromen von Litschi, weißen Blüten, Muskat und Zitrusfrüchten. Auch am Gaumen versprüht dieser Wein Leichtigkeit und zeigt sich nachhaltig mit cremig-fülligem Geschmack.

TRAUBEN	Riesling
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Löss, Mergel, Ton
AUSBAU	7 Monate im Edeltank
FARBE	leichtes Gelb mit grünen Reflexen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Etwas florale, mandelige und leicht vegetabile Nase mit Kern- und Steinobstnoten sowie einer Spur gelber Würze.
SENSORIK	Schlanke, süßliche Frucht mit einem Hauch schwarzer Johannisbeeren, lebendige Säure, leichte Kohlensäure, zarter Griff, im Hintergrund Zitruszesten und Minze, ordentlicher, ein bisschen süß-saurer Abgang.
ALKOHOLGEHALT	10,0 % vol
SÄURE	7,2 g/l
RETSÜSSE	4,8 g/l
ALTER DER REBEN	10-40 Jahre
ERTRAG	Riesling, Gewürztraminer, Muskateller
TRINKEMPFEHLUNG	In einem Allround-Weißweinglas Lagerpotential 2028
SPEISEEMPFEHLUNG	Mit seinem leichten Alkoholgehalt von gerade mal 10,0 % vol. eignet sich der Wein hervorragend für gedämpfte asiatische Speisen wie Dumplings oder frischem Sushi
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite