KOPP



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 Edelstahltank

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

 RESTSÜSSE
 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



KOPP KOPP KOP