

# KOPP

2021

## LÖSSLEHM WEISSBURGUNDER

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 20021

Die lebhaft Nase erinnert an zarte weiße Blüten, Apfel, und ein Hauch Grapefruitschale. Dieser Wein zeigt in vom Terroir geprägtes, kräuterwürziges Aromen Spektrum mit dem vom Champagner bekannten Briocheton, dass durch seine Reifung in großen Eichenfässern herrührt. Durch einen reduktiven Ausbau darf er, so jung genossen, etwas Luft im Glas bekommen und wird dann immer komplexer und fruchtintensiver. Am Gaumen komplex, cremig, von zartem Schmelz und mineralischen Note begleitet von einer animierenden Frische.

TRAUBEN	Weißburgunder
BODEN	Lössböden sind Sedimentböden, die sehr fruchtbar sind. Auf diesem Boden-typ entstehen Terroirweine, welche die Fruchtbarkeit des kalkhaltigen Löss förmlich „schmeckbar“ machen.
AUSBAU	Der Ausbau erfolgte für 12 Monate im 500 Liter Holzfass (Tonneau) und im Herbst 2021 wurde umgebettet in ein Edelstahl Fass und danach unfiltriert abgefüllt.
FARBE	hell mit leichtem gelb relflexen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Kühle, etwas pflanzliche und eine Spur hefige Zitrusnase mit Pfirsichnoten.
SENSORIK	Klare, feinsaftige, süßliche Frucht, hefige und wieder auch frische pflanzliche Noten, etwas mürbes Kernobst am Gaumen, leichter Griff, passende Säure und ein Hauch Kohlensäure, süffige Art, recht guter Abgang.
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	4,7 g/l
RESTSÜSSE	0,6 g/l
ERTRAG	100% Weißburgunder
TRINKEMPFEHLUNG	2028
SPEISEEMPFEHLUNG	Durch die Saftigkeit und gepaart mit dem weichen Schmelz ist der Lösslehm ein perfekte Begleiter zu sahnigen Gerichten. Auch zu Knödel mit Rahmschwammerl, oder Kalbsfilet mit Steinpilzen à la creme. Durch die mineralischen Noten passt er hervorragend zu Meeresfrüchten, wie Austern (Natur oder warm mit Estragon) oder Hummer mit einer fetten kalten (Safran-Mayonnaise oder Sauce Rouille) oder einer cremigen Sauce à l'armoricaine.
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
ALLERGENE	Sulfite

