KOPP

2021

FEIGENWÄLDCHEN RIESLING

ERSTE LAGE
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 11321

Johannes Kopp bewahrt hier die über 600-jährige Tradition der Spitzenlage „Feigenwäldchen“ und stellt mit diesem Wein den absoluten Höhepunkt der Feigenwäldchen Rieslinge dar. Je her zeigt das Feigenwäldchen geprägt durch seine Buntsandstein Verwitterungsböden eine besondere Aromatik von Weinbergskräutern. Aber auch gelbfleischige Früchte wie Aprikose, Pfirsich oder Ananas spielen eine besondere Rolle geht es um die typische Aromen von auf Buntsandsteinböden gewachsenen Weinen. Die kühle Lage des vom Schwarzwald umrandeten Klosterguts fördert eine frische und dennoch ausgewogene Säure. Ein Wein mit großem Trinkfluss, Substanz und Anspruch. Ein ernsthafter Riesling der optimalerweise mit passenden Gerichten gepaart wird.

TRAUBEN	Riesling
BODEN	Buntsandsteinverwitterungsböden
AUSBAU	Ganztraubepressung, Spontane Gärung in Holzfässern sowie Edelstahltanks. Nach der Gärung erfolgte ein weiters Jahr Lagerzeit auf seiner Vollhefe.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	10,5 % vol
SÄURE	6,7 g/l
RESTSÜSSE	1,6 g/l
ALTER DER REBEN	Sehr alte Rieslingreben, die lockerbeerige und maximal faustgroße Trauben in bester Qualität liefern. Vermutlich noch Klone vor der Zeit der Massenträger der 70er und 80er Jahre.
TRINKEMPFEHLUNG	2032
SPEISEEMPFEHLUNG	Passt sehr gut zu Geflügelgerichten, wie z. Bsp. dem klassischen Hühner - Frikassee oder der elsässischen Spezialität Perlhuhn auf Riesling-Sauerkraut oder sogar zum Wildgeflügel Fasan "Winzer Art", aber auch zu cremigem Weichkäse mit hohem Fettgehalt wie Brillant-Savarin, Brie oder Camembert. Probieren Sie auch mal die Wein-Trüffel-Kombination: Der Riesling ist der Weißwein, dem es vielleicht am besten gelingt, den Duft und die Aromen der Trüffel hervorzuheben.
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
ALLERGENE	Sulfite

Weingut Kopp · Ebenunger Straße 23 · 76547 Sinzheim
Telefon: +49 (0) 7221-803601 · Email: bestellung@weingut-kopp.com · www.weingut-kopp.com