KOPP

2023

WEISSBURGUNDER

GUTSWEIN
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 2023

Unser fruchtbetonter Weißburgunder, in der Farbe hellgelb mit grünen Reflexen, bezaubert in der Nase schon zu Beginn mit einem intensiven ersten Aromen-Eindruck von Birne (Birnenschale) und frischem Apfel, aber auch tropischen Früchten wie Ananas betören mit einem Hauch Eisbonbon.
Ein angenehmes Süße-Säure Spiel im Mund und Aromen die den ganzen Gaumen schmeicheln, wieder ist es etwas Exotik, die den Abgang nachhaltig beschließen. Er präsentiert sich absolut sortentypisch und ist so etwas wie „everybody's Liebling" unserer Weinkollektion.
EU-Bio und demeter Zertifiziert.

TRAUBEN	Pinot Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Weißburgunder wird über einen Zeitraum von 9 Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	5,4 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2026
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Weißburgunder passt vor allem zu frischen Speisen wie Wildkräutersalate und Blattsalat mit weißem & grünem Spargel, oder einfach einem Spargelsalat mit Vinaigrette. Mit der sanften Säure und den schönen Fruchtaromen schafft er es perfekt, die Spargelstangen sanft zu umschmeicheln und das Beste aus Ihnen herauszuholen. Er ist aber auch ein ausgezeichneter Käsebegleiter bei nicht zu scharfen würzigen, leicht cremigen Schafs- oder Kuhmilchkäsen.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(90) Punkte im Falstaff 2025 *Apfelblüten, Mirabellen und feine kräuterige Anklänge, Estragon, etwas Basilkum, etwas Feinhefe, Birne und Aprikose. Zeigt in mittlerer Sequenz Druck und Geschmeidigkeit mit einem süßlichen Fruchtkern. Gutswein auf hohem Niveau und mit guter Balance.

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