

# KOPP

2022

## RÖDERSWALD PINOT BLANC

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 25022



Im Glas besticht dieser Jahrgang mit seinen sonnig gelben und goldenen Reflexen. In der Nase kommen erste Eindrücke von frischem Heu, geschmolzener Butter, leichte Vanille Aromen und der Duft von Quitten und Birnen. Im Geschmack begrüßt eine bemerkenswerte Vollmundigkeit, eine elegante Körperfülle am Gaumen, mit viel Länge bis zum Schluss. Begleitet von einer animierenden und stabilen Säure. Eine leicht toastige Note und eine Fülle an gelbem Kernobst, wie Mirabelle und wieder die Aromen einer heimischen Quitte runden das Erlebnis ab.

Der Ausbau im französischen Eichenholzfass ergänzt die durch niedrige Erträge erzielte Dichte und Komplexität um feine Röstaromen. Ein Weißburgunder auf hohem Niveau, der sich in der kühleren Lage perfekt entwickelt und einen ausfüllenden Eindruck hinterlässt

|                    |  |
|--------------------|--|
| TRAUBEN            | Pinot Blanc  |
| BIO-SIEGEL         | BIO - DE-ÖKO-22, Demeter   |
| BODEN              | Die Lage "Varnhalter Rödgerswald" mit der Ausrichtung nach Nordnordwest hat Böden die mittel- bis tiefgründig sind. Schluffige, meist kalkhaltige Böden über Grus und Gestein der Stefan-Autun Schichten des Oberkarbon.   |
| AUSBAU             | Dieser Pinot Blanc wurde im französischen Barriquefass spontan vergoren.   |
| GESCHMACK          | trocken  |
| ALKOHOLGEHALT      | 12 % vol   |
| SÄURE              | 7 g/l  |
| RESTSÜSSE          | 4.1 g/l  |
| ALTER DER REBEN    | bis zu 40 Jahre.   |
| SPEISEEMPFEHLUNG   | Unser Pinot Blanc vom Rödgerswald passt wunderbar zu gegrillten Fisch- und Meeresfrüchten, absolut genial zu frisch-warm geräuchertem Lachs und im Herbst begleitet er harmonisch zu Nudelgerichten mit gebratenen Waldpilzen oder einer kräftigen Sauce mit Sahne. Unser Tipp: auch zu Gerichten die Elemente aus der Asiatischen Küche beinhalten eine Bereicherung! |
| TRINKTEMPERATUR    | 12°C   |
| ALLERGENE          | Sulfite  |
| FALSTAFF WEINGUIDE | 94 Punkte im Falstaff 2026: Hellwürziger Duft mit mentholischem (Holz-)Einschlag, untermalt von süßem weißem Balsamico, reifem Pfirsich und eingelegter Birne, mit mehr Luft auch Kaffeenoten. Im Verlauf dann auch gelbe Paprika, mit enorm dichter Struktur und noch jugendlichem Tanningrip.  |