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 Röderswald" 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	12,0 % vol
SÄURE	7,0 g/l
RESTSÜSSE	4,1 g/l
ALTER DER REBEN	bis zu 40 Jahre.
TRINKEMPFEHLUNG	2034
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Pinot Blanc vom Röderswald 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.

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