

KOPP

2022

LÖSSLEHM WEISSBURGUNDER

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 20022



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 Tonneaus 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

Pinot Blanc

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

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) danach umgebettet in ein Edelstahl Fass und unfiltriert abgefüllt.

FARBE

hell mit leichtem gelb reflexen

GESCHMACK

trocken

BOUQUET

Kühle, etwas pflanzliche und eine Spur hefige Zitrusnase mit Pfirsichnoten.

SENSORIK

Klare, feinsaftige, süßliche Frucht, hefige und wieder auch frische würzige Noten, etwas Kernobst am Gaumen, leichter Griff, passende Säure und ein Hauch Kohlensäure, süffige Art, recht guter Abgang. Toller Essensbegleiter.

ALKOHOLGEHALT

13,0 % vol

SÄURE

5,9 g/l

RESTSÜSSE

3,5 g/l

ERTRAG

100% Weißburgunder

TRINKEMPFEHLUNG

2028

SPEISEEMPFEHLUNG

Durch seine Saftigkeit, 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

FALSTAFF WEINGUIDE

92 Punkte im Falstaff 2026: Dunkelwürzig riecht es aus dem Glas: Fenchel, Lakritze, auch Menthol, Rauch, Bienenwachs und Lanolin, erinnert an Chenin Blanc von der Loire. Zeigt am Gaumen enorme Spannung, süßlichen Schmelz und viel Extrakt, dabei jedoch unbeschwert. Unbedingt karaffieren!