

KOPP

2024

CHARDONNAY

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 4024



Unser Chardonnay aus der Ernte des Jahres 2024 besticht durch seinen einladenden Duft nach frisch reifen Aprikosen, einem Hauch von Apfelschale, blumigen Aromen von Akazien- und Orangenblüte.

Am Gaumen frisch, elegant, viel klare Frucht, Aromen von Kernobst gepaart mit wunderbarem Schmelz und richtig saftig im Nachgeschmack!

EU-Bio und demeter Zertifiziert.

TRAUBEN	Chardonnay
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edelstahltank.
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Relativ kühler, noch jugendlicher, etwas pflanzlicher bis kräuteriger und nussiger Duft nach gelben Früchten mit leicht dunkelbeerigen Anklängen.
SENSORIK	Geradlinige, noch ein wenig hefige Frucht mit zartem süßlichem Schmelz, einer Spur Wurzelgemüse und Tabak, lebendige Säure, ein Hauch Karamell, salzige Töne, ordentlicher bis guter Abgang mit leichtem pflanzlichen Bitter.
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	5,3 g/l
RESTSÜSSE	1,6 g/l
ERTRAG	100% Chardonnay (KOPP Sélection Massale)
TRINKEMPFEHLUNG	2027
SPEISEEMPFEHLUNG	Durch seine einzigartige Frische und seine schmelzig, fruchtigen Aromen passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten - gerade zu Jakobsmuscheln, gerade wenn sie vom Grill kommen. Seine fruchtige Säure bringt die milden Aromen der Jakobsmuscheln erst richtig zur Geltung. Unser Chardonnay kann Ihre ideal Weißwein-Alternative sein, wenn es gerade kein Spätburgunder sein soll.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	(90 Punkte) im Falstaff 2025 'Zitriscche und kräuterige Noten zeigen sich, Apfelschale, Birne, auch Kümmel und etwas Aprikose klingen durch. Stilvoller Chardonnay, der den schmalen Spagat zwischen Zugänglichkeit und Ausdruck schafft, saftig, mit feiner Würze und auch mineralisch-würzigen Akzenten.