KOPP

2024

SAUVIGNON BLANC

GUTSWEIN
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 5024

Nur wenige Rebsorten lassen sich in Ihrer Aromatik durch Einsatz moderner önologische Mittel so sehr lenken wie der Sauvignon Blanc. Kein Wunder also das unser mit wilden Hefen und ohne Einsatz von Enzymen vinifizierter Sauvignon so viel Charakter zeigt. Im Glas zeigt sich eine leicht auf der Basis von Schwefel basierende Reduktion. Mit etwas Luft im Glas öffnet er sich und zeigt typische Aromen von grüner Kiwi und weißen Stachelbeeren. Insbesondere am Gaumen kommt sein kühler Stil gut zur Geltung. Die kühle und animierende Säure gepaart mit einer ja fast schon animierenden Schärfe von weißem Pfeffer laden ein für ein weiteres Glas. EU-Bio und Demeter zertifiziert

TRAUBEN	Sauvignon Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Sauvignon Blanc wird über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edelstahltank vollzogen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Kühle, eher zurückhaltende, etwas mandelige, pflanzliche bis kräuterige und zart florale Nase nach hellen gelben Früchten mit einem Hauch Stachelbeeren.
SENSORIK	Geradlinige, helle Frucht mit noch leicht hefigen Noten, lebendige Säure, zarter Griff, gewisse Nachhaltigkeit, im Hintergrund dunkle Beeren und angedeutet Minze, kreidig-mineralische Töne, recht guter Abgang.
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	3,3 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	in einem Allround-Weißwein-Glas Lagerpotential 2035
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Sauvignon Blanc begleitet sehr gut zu Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. Zu Vorspeisen, vor allem mit Gemüse und Kräuter passt dieser Wein perfekt. Als ideale Käsebegleitung empfiehlt sich Frischkäse aus Ziegenmilch, hier harmoniert der Sauvignon Blanc besonders gut. Unser Tipp: probieren Sie ihn zu japanischem Sushi
TRINKTEMPERATUR	8-10°C

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