KOPP

2020

FEIGENWÄLDCHEN RIESLING SEKT

EXTRA BRUT
ARTIKELNUMMER: 81120

Ein charakterstarker Rieslingsekt aus der einmaligen Monopollage Feigenwäldchen. Der Lagenname Feigenwäldchen stammt vom Feigenanbau durch die Franziskanermönche. Noch immer stehen hier Feigenbäume, deren mediterrane Früchte durch das außergewöhnliche Mikroklima voll ausreifen. Daran kann man erkennen, was die waldgesäumte Kessellage so einzigartig macht: optimale Tagestemperaturen, kühle Nachtluft, Buntsandstein Verwitterungsboden und kaum Frost. Filigrane Briochenoten und eine dezente Würze gesellen sich zu reifen Aromen tropischer Früchte wie Papaya, Mandarine oder reifer Mango. Alles in allem fein und edel in der Anmutung. Der Abgang mit feiner Mineralität ist blitzsauber und verlangt eigentlich direkt nach Meeresfrüchten.

TRAUBEN	Riesling
AUSBAU	Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Die Lagerzeit auf der Hefe vom Beginn der Gärung an muss mindestens neun Monate andauern - in diesem Fall können wir eine Lagerzeit von über 42 Monaten genießen.
GESCHMACK	extra brut
ALKOHOLGEHALT	11 % vol
SÄURE	6,9 g/l
RESTSÜSSE	5,0 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Der Sekt ist ein dealer Aperitif für festliche Anlässe, eignet sich aber auch sehr gut zu Auster, Hummer oder anderen Meeresfrüchten - oder einfach für besondere Stunden.
TRINKTEMPERATUR	6-8°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	93+ Punkte im Falstaff 2026: Im Duft: Pfirsich, Bienenwachs, Boskop und medizinale Untertöne. Der Gaumen erweist sich als rieslinghaft säuregeprägt, das Mousseux ist frisch und anhaltend, die passend (und vorsichtig) gesetzte Süße und die kräftige Stoffigkeit geben Körper. Puristisch und mineralisch.

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