

KOPP

2023

CHARDONNAY TONERDE

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 20123



Relativ kühler, ein wenig rauchig-reduktiver, etwas vegetabler bis kräuteriger und nussiger Duft nach gelben Früchten mit einer Spur Piment, Butter und Weißkohl. Klare Frucht mit pflanzlicher Würze, lebendige Säure, im Hintergrund leicht nussige und rauchige Holznoten, hat etwas Griff und Nachhaltigkeit, salzige und kreidige Töne, guter bis sehr guter Abgang mit Biss.

TRAUBEN	Chardonnay
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	kräftige Tonböden
AUSBAU	großes Barrique und Edelstahltank
FARBE	hell mit strohgelben Reflexen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Relativ kühler, ein wenig rauchig-reduktiver, etwas vegetabler bis kräuteriger und nussiger Duft nach gelben Früchten mit einer Spur Piment, Butter und Weißkohl.
SENSORIK	Klare Frucht mit pflanzlicher Würze, lebendige Säure, im Hintergrund leicht nussige und rauchige Holznoten, hat etwas Griff und Nachhaltigkeit, salzige und kreidige Töne, guter bis sehr guter Abgang mit Biss.
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	7,0 g/l
RESTSÜSSE	2,8 g/l
ALTER DER REBEN	25 Jahre
ERTRAG	100% Chardonnay
TRINKEMPFEHLUNG	2031
SPEISEEMPFEHLUNG	Dieser einzigartige Wein kann zu Fischterrinen, Geflügel sowie zu gegrilltem oder gekochtem Fisch getrunken werden. Aber auch zum schwierig zu kombinierenden Spargel und zur exotischen Küche, Currys, und anderen Tandoori-Gerichten passt er sehr gut.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite