

KOPP

2024

PINOT BLANC / WEIN DES MONATS

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 2024



Unser fruchtbetonter Weißburgunder, in der Farbe hellgelb mit grünen Reflexen, bezaubert in der Nase schon zu Beginn mit einem intensiven ersten Aromen-Eindruck von Birne (Birnenschale) und frischem Apfel, aber auch tropischen Früchten wie Ananas betören mit einem Hauch Eisbonbon.

Ein angenehmes Süße-Säure Spiel im Mund und Aromen die den ganzen Gaumen schmeicheln, wieder ist es etwas Exotik, die den Abgang nachhaltig beschließen. Er präsentiert sich absolut sortentypisch und ist so etwas wie „everybody's Liebling“ unserer Weinkollektion.

TRAUBEN	Pinot Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Weißburgunder wird über einen Zeitraum von 9 Monaten im Edelstahltank vollzogen.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTSÜSSE	2,9 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Weißburgunder passt vor allem zu frischen Speisen wie Wildkräutersalate und Blattsalat mit weißem & grünem Spargel, oder einfach einem Spargelsalat mit Vinaigrette. Mit der sanften Säure und den schönen Fruchtaromen schafft er es perfekt, die Spargelstangen sanft zu umschmeicheln und das Beste aus Ihnen herauszuholen. Er ist aber auch ein ausgezeichnete Käsebegleiter bei nicht zu scharfen würzigen, leicht cremigen Schafs- oder Kuhmilchkäsen.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite