

KOPP

2024

PINOT BLANC

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. EU-Bio und demeter Zertifiziert.

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

TRINKEMPFEHLUNG

2026

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 ausgezeichneter Käsebegleiter bei nicht zu scharfen würzigen, leicht cremigen Schafs- oder Kuhmilchkäsen.

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

ALLERGENE

Sulfite