KOPP

2021

CUVÉE BLANC

BRUT

ARTIKELNUMMER: 83021

Auf den Spuren großer Champagner, jedoch gepaart mit fruchtbetonten Rebsorten ist diese Schaumweincuvee ein echter Gaumenschmaus für Neulinge in Sachen Sekt. Riesling, Muskateller und Gewürztraminer bieten exotische frische, mit Aromen von Litschi, weißen Blüten, Muskat und Zitrusfrüchten. Auch am Gaumen versprüht dieser Schaumwein Leichtigkeit und zeigt sich nachhaltig mit cremig-fülligem Mousseux.

AUSBAU	Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Nach kurzer Zeit ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Sekt rund 36 Monate lang auf der Hefe, bis diese in den kopfüber stehenden Flaschen mit zunehmend steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult abgerüttelt wird. Das Entfernen der Hefe erfolgt durch Gefrieren des abgerüttelten Hefetropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck aus der Flasche geschossen wird. Wir verzichten hierbei auf die Zugabe von Schwefel.
GESCHMACK	brut
ALKOHOLGEHALT	11 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTSÜSSE	6 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekter für schöne Stunden auf der Terrasse! Ein idealer Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut zu Fischgerichten mit einer heimischen Forelle. Sushi, oder auch weiteren Meeresfrüchten.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite

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