

KOPP

2020

AM ALTENBERG CHARDONNAY

ERSTE LAGE

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 46020



Unser letzter Jahrgang dieses Chardonnays.

Er begrüßt Sie im Glas mit einem tiefen gelben und grünen Reflex. In der Nase Aromen von heimischen Kernobst Quitte und Apfel umrahmt von wohligen Vanille-Aromen, die auf die Barrique Reifung zurückzuführen sind. Ein Hauch von Orangenzeste schwingt ebenfalls mit. Am Gaumen schmecken wir wieder, was auch die Nase versprach, saftiger Apfel und feine Quitte unterstützt von Litschi Aromen und etwas Mandarine. Eine Balance von Kraft, Eleganz und auch Mineralik, feiner Säurestrang und Würze, gutes Potenzial für eine weitere Reifung.

Der Ausbau im französischen Eichenholzfass ergänzt, die durch niedrige Erträge erzielte Dichte und Komplexität, um feine Röstaromen, das Finale ist ordentlich lang. Ein komplexer, sehr facettenreicher und vollmundiger Weißwein nach dem Vorbild des Burgunds.

Seit 2021 bauen wir die Chardonnay Trauben aus dem Altenberg als Sektgrundwein aus. Zusammen mit den Spätburgunder Trauben des Sonnenberg entsteht ein Grand Cuvée ganz nach Vorbild der herausragenden Schaumweine der Champagne. Sie dürfen gespannt sein.

TRAUBEN	Chardonnay
BODEN	Unsere Lage "Sinzheimer Sonnenberg Am Altenberg" mit Ausrichtung Südsüdwest weiß Böden auf, die mittel- bis tiefgründig, grusig-steinig, und zum Teil aus kalkhaltige Lehm- und schweren Tonböden bestehen.
AUSBAU	Der Ausbau erfolgte im französischen Barriquefass.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,8 g/l
RETSÜSSE	0,8 g/l
ALTER DER REBEN	Das Alter der Reben ist bis zu 30 Jahre.
TRINKEMPFEHLUNG	2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Chardonnay begleitet hervorragend zu allen cremigen Gerichten wie dem Krustentier-Klassiker Hummer Thermidor oder zu Kalbsfilet in Steinpilzrahm und zu sämigen Risottos. Er wird außerdem zum Traumpartner mit einem kräftigen salzigen Ziegenkäse oder zu einem kräftig abgeschmeckten Fisch Ihrer Wahl.
TRINKTEMPERATUR	12°C
ALLERGENE	Sulfite