KOPP

2024

FEIGENWÄLDCHEN RIESLING

GROSSE LAGE
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 11324



Johannes Kopp bewahrt hier die über 600-jährige Tradition der Spitzenlage „Feigenwäldchen“ und stellt mit diesem Wein den absoluten Höhepunkt der Feigenwäldchen Rieslinge dar. Je her zeigt das Feigenwäldchen geprägt durch seine Buntsandstein Verwitterungsböden eine besondere Aromatik von Weinbergskräutern. Die kühle Lage des vom Schwarzwald umrandeten Klosterguts fördert eine frische und dennoch ausgewogene Säure. Ein Wein mit großem Trinkfluss, Substanz und Anspruch. Ein ernsthafter Riesling der optimalerweise mit passenden Gerichten gepaart wird.

TRAUBEN	Riesling
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Buntsandsteinverwitterungsböden
AUSBAU	Stückfass aus Fremersberger Eiche
GESCHMACK	trocken
SENSORIK	Aromatik von Weinbergskräutern sowie reduktive Noten wie Salzzitrone – typisch für Buntsandsteinböden. Der Wein besticht durch großen Trinkfluss, Substanz und Anspruch
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,4 g/l
RESTSÜSSE	0 g/l
ALTER DER REBEN	Sehr alte Rieslingreben, die lockerbeerige und maximal faustgroße Trauben in bester Qualität liefern. Vermutlich noch Klone vor der Zeit der Massenträger der 70er und 80er Jahre.
SPEISEEMPFEHLUNG	Passt sehr gut zu Zanderfilet auf Sellerie-Püree mit Zitronen-Ajwaz-Dressing; die Kräuteraromatik des Weins, Salzzitrone und Buntsandstein-Mineralität greifen sich elegant auf. Oder auch Lammkotelett mit Rosmarin, Estragon und Gemüse. Vegetarisch: Waldpilzrisotto mit Zitronenabrieb. Als Dessert-Optionen mit Mandelkorkant. Dieser ergänzt die Mineralität des Weines und bietet eine leichte Süße, die der Null-Restsüße des Weins entspricht.
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	94 Punkte
VINUM WEINGUIDE	Rieslinng Champion 2026 - 89 Punkte

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