

KOPP

2021

FEIGENWÄLDCHEN RIESLING

MAGNUM

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 115-1



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. Aber auch gelbfleischige Früchte wie Aprikose, Pfirsich oder Ananas spielen eine besondere Rolle geht es um die typische Aromen von auf Buntsandsteinböden gewachsenen Weinen. Die kühle Lage des vom Schwarzwald umrandeten Klostersguts 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

BODEN

Lage "Sinzheimer Klostersgut Fremersberg Feigenwäldchen" mit Buntsandsteinverwitterungsböden.

AUSBAU

wird spontan im Pfälzer Eichenholzfass vergoren und verbleibt zur Reife bis zu einem Jahr im Fass.

GESCHMACK

trocken

ALKOHOLGEHALT

10,5 % vol

SÄURE

6,7 g/l

RETSÜSSE

1,6 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

2029

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu Geflügelgerichten, wie beispielsweise dem klassischen Hühner - Frikassee oder der elsässischen Spezialität Perlhuhn auf Riesling Sauerkraut oder sogar zum Wildgeflügel Fasan Winzer Art, aber auch zu cremigen Weichkäse mit hohem Fettgehalt wie Brillant Savarin, Brie oder Camembert. Probieren Sie auch mal die Wein-Trüffel-Kombination: Der Riesling ist der Weißwein, dem es vielleicht am besten gelingt, den Duft und die Aromen der Trüffel hervorzuheben.

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

VINUM WEINGUIDE

90 Punkte im Jahr 2022