

KOPP

2025

SAUVIGNON BLANC

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 5025



Nur wenige Rebsorten lassen sich in Ihrer Aromatik durch Einsatz moderner önologische Mittel so sehr lenken wie der Sauvignon Blanc. Kein Wunder also das unser mit wilden Hefen und ohne Einsatz von Enzymen vinifizierter Sauvignon so viel Charakter zeigt. Im Glas zeigt sich eine leicht auf der Basis von Schwefel basierende Reduktion. Mit etwas Luft im Glas öffnet er sich und zeigt typische Aromen von grüner Kiwi und weißen Stachelbeeren. Insbesondere am Gaumen kommt sein kühler Stil gut zur Geltung. Die kühle und animierende Säure gepaart mit einer ja fast schon animierenden Schärfe von weißem Pfeffer laden ein für ein weiteres Glas. EU-Bio und Demeter zertifiziert

TRAUBEN	Sauvignon Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
AUSBAU	Der Ausbau des Sauvignon Blanc wird über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edeltank vollzogen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Kühle, eher zurückhaltende, etwas mandelige, pflanzliche bis kräuterige und zart florale Nase nach hellen gelben Früchten mit einem Hauch Stachelbeeren und Cassis
SENSORIK	Geradlinige, helle Frucht mit noch leicht hefigen Noten, lebendige Säure, zarter Griff, gewisse Nachhaltigkeit, im Hintergrund dunkle Beeren und angedeutet Minze, k Reidig-mineralische Töne, recht guter Abgang.
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	6 g/l
RETSÜSSE	4,3 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Sauvignon Blanc begleitet sehr gut zu Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten. Zu Vorspeisen, vor allem mit Gemüse und Kräuter passt dieser Wein perfekt. Als ideale Käsebegleitung empfiehlt sich Frischkäse aus Ziegenmilch, hier harmoniert der Sauvignon Blanc besonders gut. Unser Tipp: probieren Sie ihn zu japanischem Sushi
TRINKTEMPERATUR	8-10°C