

KOPP

2025

URGESTEIN RIESLING

TERROIRWEIN

FEINHERB

ARTIKELNUMMER: 11425



Unser Riesling Urgestein lebt vom schönen Zusammenspiel aus Süße und Säure. Gesunde Trauben mit moderaten Öchslegraden und einer frischen, klaren Säurestruktur sind von besonderer Bedeutung für diesen Wein.

Die über Monate andauernde Spontangärung und die anschließende, lange Verweildauer auf dem Hefelager verleihen ihm seine charakteristische Aromatik und seinen besonderen Trinkfluss.

In der Nase besticht der Riesling durch eine feine, elegante florale Note von weißen Blüten, die sich harmonisch mit Fruchtaromen von Litschi, Holunder und Limette verbindet. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und lebendig, mit feinen Anklängen von weißem Pfirsich und Ananas.

Der Wein tänzelt förmlich über den Gaumen und verbindet seine besondere Fruchtkomponente mit einer wunderbar ausbalancierten Süße und Säure.

Ganz im klassischen deutschen „Kabi“-Stil steht dieser Riesling für die einzigartige Kombination aus Frucht, Säure, Süße und niedrigem Alkoholgehalt, ein Weintyp mit unverwechselbarem Charakter und hohem Trinkfluss.

TRAUBEN

Riesling

BIO-SIEGEL

BIO - DE-ÖKO-22, Demeter

BODEN

Unser Riesling wächst um unser Weingut herum auf schluffigen Böden, teils Granit und Rotliegendes aber auch auf Lössböden.

AUSBAU

Im Stahltank über einen Zeitraum von 7 Monaten

GESCHMACK

feinherb

ALKOHOLGEHALT

11 % vol

SÄURE

7,7 g/l

RESTSÜSSE

17,5 g/l

ALTER DER REBEN

20 - 45 Jahre alte Weinberge

ERTRAG

100% Riesling

SPEISEEMPFEHLUNG

Der ideale Aperio-Wein und absoluter Sommerwein. Draußen im Sonnenschein eisgekühlt genießen. Passt hervorragend zu Gerichten die Schärfe mitbringen, wie man Sie bei der Asiatischen Küche findet. Durch seine präsenste Frucht-Aromatik begleitet er auch wunderbar zu kräftigen Speisen mit Fisch vom Grill. Oder einfach Solo beim Sonnenuntergang genießen!

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

ALLERGENE

Sulfite