KOPP

2020

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

ARTIKELNUMMER: 87020

Behutsam über mindestens 36 Monate auf der Flasche gereift, eröffnet dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser Blanc de Blancs wird ausschließlich aus der Chardonnay-Rebe gewonnen und besticht durch seine feine, elegante Perlage.
In der Nase zeigt er sich vielschichtig und finessenreich, mit feinen Anklängen von Zedernholz und einer cremig-fülligen Mousseux. Die lange Flaschenreife verleiht ihm zudem dezente Hefenoten, die an frisch gebackene Brioche erinnern.
Am Gaumen präsentiert sich der Blanc de Blancs elegant und fein strukturiert. Subtile Anklänge von Feuerstein, gemahlener Walnuss und Brioche schmiegen sich harmonisch an den Gaumen und verleihen dem Sekt zusätzliche Tiefe und Komplexität.
Sein cremiges Mousseux, die feine Perlage und die vielschichtigen Aromen verbinden sich zu einem harmonischen Gesamterlebnis und münden in einen schönen, langen und prickelnden Abgang.

TRAUBEN	Chardonnay
AUSBAU	Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Mindestens 36 Monate reift dieser Schaumwein auf der Hefe, der Ausbau erfolgt ohne zugesetzten Schwefel.
GESCHMACK	extra brut
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTSÜSSE	4 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Der Sekt ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut zu Auster, Hummer oder anderen Meeresfrüchten
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite

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