KOPP

2023

RÖDERSWALD PINOT BLANC

ERSTE LAGE
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 25023



Im Glas besticht dieser Jahrgang mit seinen sonnig gelben und goldenen Reflexen.
In der Nase zeigt sich der Pinot Blanc zunächst würzig und vielschichtig. Aromen von reifer Quitte verbinden sich mit feinen erdigen und rauchigen Anklängen. Eine subtile Reduktion, weißer Pfeffer, Zitronenzeste und feine Mandelsplitter verleihen dem Wein zusätzliche Spannung und Tiefe. Der Ausbau im Holz bringt dezente Röstaromen und unterstreicht die komplexe und vielschichtige Aromatik.
Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant und fein mit einem ausbalancierten Körper. Wieder zeigen sich Quitte und Zitronenzeste, begleitet von einer Fülle an gelbem Kernobst. Die feine Säure sorgt für Frische und Spannung, während die würzige Struktur und der dezente Holzeinsatz dem Wein Tiefe und Länge verleihen.
Der Ausbau im französischen Eichenholzfass ergänzt die durch niedrige Erträge erzielte Dichte und Komplexität um feine Röstaromen. Ein charaktervoller Weißburgunder auf hohem Niveau, der sich in der kühleren Lage perfekt entwickelt und mit seiner Balance, Tiefe und anhaltenden Präsenz einen ausfüllenden Eindruck hinterlässt.

TRAUBEN	Pinot Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Die Lage "Varnhalter Röderswald" mit der Ausrichtung nach Nordnordwest hat Böden die mittel- bis tiefgründig sind. Schluffige, meist kalkhaltige Böden über Grus und Gestein der Stefan-Autun Schichten des Oberkarbon.
AUSBAU	Dieser Pinot Blanc wurde im französischen Barriquefass spontan vergoren.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12 % vol
SÄURE	7,4 g/l
RESTSÜSSE	1,2 g/l
ALTER DER REBEN	bis zu 40 Jahre.
SPEISEEMPFEHLUNG	Unser Pinot Blanc vom Röderswald passt wunderbar zu gegrillten Fisch- und Meeresfrüchten, absolut genial zu frisch-warm geräuchertem Lachs und im Herbst begleitet er harmonisch zu Nudelgerichten mit gebratenen Waldpilzen oder einer kräftigen Sauce mit Sahne. Unser Tipp: auch zu Gerichten die Elemente aus der Asiatischen Küche beinhalten eine Bereicherung!
TRINKTEMPERATUR	12°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	Weinguide 2027: 94 Punkte Präzise und sortentypisch im Duft. Frische und reife Aromen von Birne, gelbem Pfirsich und rotem Apfel, es folgen rohe Mandeln und nasser Stein. Am Gaumen mit geschmeidiger Säure, Zitrusfrüchte zeigen sich, auch Apfel, attraktive Cremigkeit, gute Länge, viel Potenzial.
GAULT MILLAU	Stuart Pigott: 94 Punkte

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