

# 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 kommen erste Eindrücke von frischem Heu, geschmolzener Butter, leichte Vanille Aromen und der Duft von Quitten und Birnen. Im Geschmack begrüßt eine bemerkenswerte Vollmundigkeit, eine elegante Körperfülle am Gaumen, mit viel Länge bis zum Schluss. Begleitet von einer animierenden und stabilen Säure. Eine leicht toastige Note und eine Fülle an gelbem Kernobst, wie Mirabelle und wieder die Aromen einer heimischen Quitte runden das Erlebnis ab. Der Ausbau im französischen Eichenholzfass ergänzt die durch niedrige Erträge erzielte Dichte und Komplexität um feine Röstaromen. Ein Weißburgunder auf hohem Niveau, der sich in der kühleren Lage perfekt entwickelt und 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