

KOPP

2018

CHENIN BLANC EDITION #1 KONTRAS

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 74018



Chenin Blanc ist eine alte weiße Rebsorte, die - wie der Name vermuten lässt ihre Wurzeln in Frankreich hat.

Wenn ihre Heimat auch im Loire-Tal liegt, ist heute das Hauptanbaugebiet mittlerweile Südafrika, wo die Sorte auch unter der Bezeichnung "Steen" geführt wird.

Der Wein hat eine hellgoldene Farbe. Er ist ein frischer Chenin Blanc mit leichten Eichennoten sowie Aromen von Limette, Apfel, Quitte und grünen Pflaumen. Der Hauch von Eiche und Vanille Düfte ergänzt die Komplexität. Am Gaumen hält er ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Säure und Holz. Der Wein ist frisch mit einer anhaltenden Mineralität im Abgang.

Weitere Empfehlung: [Cabernet Sauvignon Edition #2 Kontras](#)
[#kontrasculture](#)

TRAUBEN	Chenin Blanc
AUSBAU	spontane Gärung in 500l Holzfässern aus französischer Eiche und 7 Monate Fassreife
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,0 g/l
RESTSÜSSE	2,1 g/l
ALTER DER REBEN	von über 40 Jahre alten Buschreben
TRINKEMPFEHLUNG	2025
SPEISEEMPFEHLUNG	Chenin Blanc passt vor allem zu frischen Fischgerichten, wie Tatar von Lachs und Thunfisch oder einfach Austern pur. Besonderer Tipp: Chenin Blanc zu frischen Avocados als Tartar oder mariniert. Wer Sushi mag, der sollte zu diesem Wein vor allem California Rolls reichen. Aber auch das japanische Traditionsgericht "Tempura" harmoniert hervorragend.
TRINKTEMPERATUR	14-16°C
ALLERGENE	Sulfite