KOPP

2015

ÂNFORA VIOGNIER

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 70015



Mit schöner Kräuterwürze nach Rosmarin und Kamille und Aromen von Orangenschale, Aprikose und weißer Pfeffer zeigt sich der Viognier "anfora" sowohl im Bukett, als auch am Gaumen sehr saftig. Ein äußerst komplexer, schier endlos langer Weißwein, der immer wieder zum nächsten Glas verführt.

TRAUBEN	Viognier
BODEN	Buntsandsteinverwitterungsböden
AUSBAU	Die Herstellung des Viognier "ânfora" wird, wie der Name bereits andeutet, nach der antiken Methode in Amphoren durchgeführt. Dieses Verfahren gilt als die älteste Technologie der Weinherstellung. Nach der spontane Fermentation in einer aus Portugal importierten Amphore durfte der Wein über ein Jahr auf seiner Maische reifen, das heißt, dass die alkoholische Gärung in Gegenwart der Beerenschalen ablief - wie es sonst nur bei Rotweinen üblich ist. Dann wurde er unfiltriert auf die Flasche gefüllt.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	14 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTSÜSSE	2,1 g/l
SPEISEEMPFEHLUNG	Zu Risotto mit Steinpilzen oder anderen stark aromatischen Pilzen passt der kräftige körperreiche Wein ausgezeichnet. Durch seine Kraft & gleichzeitige Finesse kann er auch neben nachhaltigen Trüffelaromen bestehen. z.B. zu frischer Pasta mit weißem Trüffel.
TRINKTEMPERATUR	12°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	2022: 92+ Punkte Best of deutscher Viognier „In der Farbe sattes Goldgelb mit rötlichem Schimmer. Im Duft Menthol, Aprikosen, warmer Pinienkern, eine eindrückliche und dabei sehr klare Würze. Im Mund straff, dicht, mit mürben aber mengenmäßig kraftvoll dotierten Phenolen, kernige Säure, eine Schicht Schmelz hinter dem stoffigen Extrakt, ein kraftvoller, markanter Wein, der noch lange nicht am Ende seines Lebenswegs angekommen ist."

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