

# KOPP

2018

## VIOGNIER BEERENAUSLESE

EDELSÜSS

ARTIKELNUMMER: 10218

Viognier ist eine traditionelle Weißweinsorte aus dem französischen Rhône-Tal. In Deutschland zählt die Rebsorte zu einer echten Seltenheit, erst recht in der edelsüßen Variete als Beerenauslese. Erstaunlich hellgelb in der Farbe - betörender Duft nach exotischen reifen Früchten, wie Aprikose, Mango und Litschi, dazu Noten von Karamell, Honig und Marzipan. Am Gaumen süß, aber nicht pappig, sondern noch sehr lebendig mit animierender Säure und geringem Alkoholgehalt.



TRAUBEN	Viognier
BODEN	Buntsandsteinverwitterungsböden
AUSBAU	2018 bescherte uns außergewöhnlich gesundes Lesequ. Die stabile Wetterlage bis Anfang November ermöglichte uns diese Beerenauslese mit sagenhaften 140 Grad Öchsle ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.
GESCHMACK	edelsüß
ALKOHOLGEHALT	9,0 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RETSÜSSE	17,3 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Passt traditionell zur Foie gras, hervorragend als Kontrast zu salzigen Blauschimmelkäsen wie Fourme d'Ambert, Roquefort oder Blue Stilton und natürlich harmonisch zu süßen Dessertvariationen. Ein besonderer Genuss zusammen mit Schokolade - perfekter Partner von dunkler Schokolade mit hohem (70 bis 90 Prozent) Kakaogehalt, andererseits experimentell mit weißer Schokolade, gar mit einem Anteil an Safran oder Curry.
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
ALLERGENE	Sulfite
VINUM WEINGUIDE	16 Punkte