KOPP

ROTWEIN ESSIG

ARTIKELNUMMER: 4000 51

Essig ist ein vergessenes Naturprodukt. Die Rohware dieser Essie bilden die Trauben, welche regional ganz schonend und naturbelassen von Theo der Essigbauer in seiner handwerklichen geführten Holzfass-Kellerei ausgebaut wurden.

Fermentation:
Die Veredelung durch Gärung findet in 2 Schritten statt. Die erste Bakterien Fermentation dauert ca. 21 Tage und unterstützt die natürliche Reifung / Säure-struktur. Die Zweitfermentation ist eine lang- same Holzfass Diffusion im Barrique Eichenfass.

Durch die schonende Fermentation entstehen:

- Die unverkennbare natürliche feine Geschmacksstruktur
- Die angenehme Bekömmlichkeit
- Die milde Säure

TRAUBEN	Spätburgunder
SPEISEEMPFEHLUNG	Zum Abschmecken von warmen und kalten Saucen, verfeinern von Suppen und Eintöpfen, als Salatdressing, für Rohkostsalate, zum Sauer Einlegen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Balsamico zusätzlich zum Glacieren von Gemüse. Fisch oder Fleisch, zum Marinieren von Obst und verfeinern von Desserts
ALLERGENE	Sulfite

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