

# KOPP

2023

## LÖSSELEHM PINOT BLANC

TERROIRWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 20023



Die lebhaftige Nase erinnert an zarte weiße Blüten, Apfel, und ein Hauch Grapefruitschale. Dieser Wein zeigt in vom Terroir geprägtes, kräuterwürziges Aromen Spektrum mit dem vom Champagner bekannten Brioche-ton, dass durch seine Reifung in Tonneaus herrührt. Durch einen reduktiven Ausbau darf er, so jung genossen, etwas Luft im Glas bekommen und wird dann immer komplexer und fruchtintensiver. Am Gaumen komplex, cremig, von zartem Schmelz und mineralischen Note begleitet von einer animierenden Frische.

TRAUBEN	Pinot Blanc
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	Lössböden sind Sedimentböden, die sehr fruchtbar sind. Auf diesem Boden-typ entstehen Terroirweine, welche die Fruchtbarkeit des kalkhaltigen Löss förmlich „schmeckbar“ machen.
AUSBAU	Der Ausbau erfolgte für 12 Monate im 500 Liter Holzfass (Tonneau) danach umgebettet in ein Edelstahl Fass und unfiltriert abgefüllt.
FARBE	hell mit leichtem gelb reflexen
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Kühle, etwas pflanzliche und eine Spur hefige Zitrusnase mit Pfirsichnoten.
SENSORIK	Klare, feinsaftige, süßliche Frucht, hefige und wieder auch frische würzige Noten, etwas Kernobst am Gaumen, leichter Griff, passende Säure und ein Hauch Kohlensäure, süffige Art, recht guter Abgang. Toller Essensbegleiter.
ALKOHOLGEHALT	11,5 % vol
SÄURE	9,6 g/l
RESTSÜSSE	2,2 g/l
ERTRAG	100% Pinot blanc
TRINKEMPFEHLUNG	2029
SPEISEEMPFEHLUNG	Durch seine Saftigkeit, gepaart mit dem weichen Schmelz ist der Lösslehm ein perfekte Begleiter zu sahnigen Gerichten. Auch zu Knödel mit Rahmschwammerl, oder Kalbsfilet mit Steinpilzen à la creme. Durch die mineralischen Noten passt er hervorragend zu Meeresfrüchten, wie Austern (Natur oder warm mit Estragon) oder Hummer mit einer fetten kalten (Safran-Mayonnaise oder Sauce Rouille) oder einer cremigen Sauce à l'armoricaine.
TRINKTEMPERATUR	10-12°C
ALLERGENE	Sulfite