

# KOPP

2022

## CHARDONNAY

GUTSWEIN

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 4022



Unser Chardonnay aus der Ernte des Jahres 2022 besticht durch seinen einladenden Duft nach frisch reifen Aprikosen, einem Hauch von Apfelschale, blumigen Aromen von Akazien- und Orangenblüte. Am Gaumen frisch, elegant, viel klare Frucht, Aromen von Kernobst gepaart mit wunderbarem Schmelz und richtig saftig im Nachgeschmack! Erstmals EU-Bio und demeter Zertifiziert.

TRAUBEN	Chardonnay
BIO-SIEGEL	BIO, Demeter
AUSBAU	Über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edelstahltank.
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,4 g/l
RESTSÜSSE	3,9 g/l
ERTRAG	100% Chardonnay (KOPP Sélection Massale)
TRINKEMPFEHLUNG	2028
SPEISEEMPFEHLUNG	Durch seine einzigartige Frische und seine schmelzig, fruchtigen Aromen passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten - gerade zu Jakobsmuscheln, gerade wenn sie vom Grill kommen. Seine fruchtige Säure bringt die milden Aromen der Jakobsmuscheln erst richtig zur Geltung. Unser Chardonnay kann Ihre ideal Weißwein-Alternative sein, wenn es gerade kein Spätburgunder sein soll.
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
ALLERGENE	Sulfite