KOPP

2023

FELSENSTÜCK CHARDONNAY

GROSSE LAGE
TROCKEN
ARTIKELNUMMER: 47023

Chardonnay der großen Lage. Die erste "Nase" nimmt den Duft von Feuerstein wahr, eine schöne Reduktion umgeben von Aromen der Quitte, Kernobst bis hin zu weißem Pfirsich und etwas grünem Apfel. Am Gaumen eine lebendige und filigrane Säure. Quittenaromen und Orangen - erinnern an getrocknete Orangenschalen wie wir Sie aus der Weihnachtszeit kennen. Ausgebaut in edlen französischen Barriques finden wir auch feine Toast und Hefe Aromen.

TRAUBEN	Chardonnay
BIO-SIEGEL	BIO - DE-ÖKO-22, Demeter
BODEN	mittel- bis tiefgründige, grusige, lehmige-sandige Arkose-Sandstein Böden, sogenanntes Junges Steinkohlegebirge Oberkarbon.
AUSBAU	Lage "Varnhalter Klosterbergfelsen". Das Felsenstück galt bis in die 1960er Jahre als Herz des Klosterbergfelsen. Uralter Boden aus der Zeit des Oberkarbon und Dichtbepflanzung geben der bis zu 60% steilen Handarbeitslage ihre besondere Charakteristik. Abgestützt wird dieses Filetstück durch eine bis zu 3 Meter hohe Mauer am unteren Ende des Weinbergs. Ausrichtung: Süden. Freistehende Lage über dem Tal, luftig und sonnig. Herzstück der besten Lage der Umgebung, im Familienbesitz. Boden: mittel- bis tiefgründige, grusige, lehmig-sandige Böden, sogenanntes Junges Steinkohlegebirge Oberkarbon. Ausbau: Die geernteten Chardonnay Trauben wurden leicht zerdrückt, später schonend gepresst und dann in 300 Liter Holzfässern spontan vergoren. Der Wein lag über ein Jahr auf seiner Hefe – rund ein Drittel des Weins lag in neuen Barriquefässern. Abgefüllt wurde er im Frühjahr 2025: unfiltriert
FARBE	im Glas präsentiert sich das Felsenstück derzeit in einem strahlenden strohgelb mit goldenen Reflexen.
GESCHMACK	trocken
BOUQUET	Die erste "Nase" nimmt den Duft von Feuerstein wahr, eine schöne Reduktion umgeben von Aromen der Quitte, Kernobst bis hin zu Pfirsich und etwas grünem Apfel.
SENSORIK	Am Gaumen eine lebendige Säure. Zur Zeit geprägt von Quittenaromen und Orangen - erinnernd an getrocknete Orangenschale. Trinkfreude garantiert!
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	7,3 g/l
RESTSÜSSE	3,4 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	2035
SPEISEEMPFEHLUNG	Gerne zu Pasta Gerichten oder auch frischen Austern.
TRINKTEMPERATUR	12°C
ALLERGENE	Sulfite
FALSTAFF WEINGUIDE	95 Punkte im Falstaff 2026: Dezent im Duft mit süßlicher Frucht: reife Birne und Quitte, dazu Zimt und Minze, im Hintergrund karamellige Anklänge. Am Gaumen verstärkt sich der Holzeindruck (positiv) mit einem feinen Cappuccino-Schmelz, einer sehr dichten Textur und gelbfruchtigen Länge.

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