

# KOPP

2019

## CHENIN BLANC EDITION #2 KONTRAS

TROCKEN

ARTIKELNUMMER: 74019



Chenin Blanc ist eine alte weiße Rebsorte, die - wie der Name vermuten lässt ihre Wurzeln in Frankreich hat.

Wenn ihre Heimat auch im Loire-Tal liegt, ist heute das Hauptanbaugebiet mittlerweile Südafrika, wo die Sorte auch unter der Bezeichnung "Steen" geführt wird.

Unser zweiter Jahrgang in der Geschichte von KONTRAS hat eine stohgoldene Farbe. Er ist ein frischer Chenin Blanc mit Aromen von Limette, reifem Apfel, etwas Quitte und grünen Pflaumen. Der Hauch von Eiche und Vanille Düfte ergänzt die Komplexität. Am Gaumen hält er ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Säure und Holz. Dieser Jahrgang präsentiert sich vollmundig und frisch mit einer anhaltenden Mineralität im Abgang.

TRAUBEN	Chenin Blanc
AUSBAU	spontane Gärung in 500l Holzfässern aus französischer Eiche und 7 Monate Fassreife
GESCHMACK	trocken
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,0 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
ALTER DER REBEN	von über 40 Jahre alten Buschreben
TRINKEMPFEHLUNG	2029
SPEISEEMPFEHLUNG	Chenin Blanc passt vor allem zu frischen Fischgerichten, wie Tatar von Lachs und Thunfisch oder einfach Austern pur. Besonderer Tipp: Chenin Blanc zu frischen Avocados - als Tartar oder mariniert. Wer Sushi mag, der sollte zu diesem Wein vor allem California Rolls reichen. Aber auch das japanische Traditionsgericht "Tempura" harmoniert hervorragend.
TRINKTEMPERATUR	14-16°C in einem größeren Weißwein-Glas
ALLERGENE	Sulfite