Kopp Johannes

Weißburgunder "Lösslehm" unfiltriert Weingut Kopp



Art.-Nr.:	601305
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Baden
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Rebsorten:	Weißburgunder
Restzucker:	0.90 g/l
Säure:	5.60 g/l
Serviertemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	5
EAN:	4260379970267

Preise

Flasche 16,50 € brutto

Preis pro Liter: 22,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die lebhafte 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 Briocheton, dass durch seine Reifung in großen Eichenfässern 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.

Lössböden sind Sedimentböden, die sehr fruchtbar sind. Auf diesem Boden-typ entstehen Terroirweine, welche die Fruchtbarkeit des kalkhaltigen Löss förmlich „schmeckbar" machen. Der Ausbau erfolqte für 12 Monate im 500 Liter Holzfass (Tonneau) und im Herbst 2021 wurde umgebettet in ein Edelstahl Fass und danach unfiltriert abgefüllt.Durch die Saftigkeit und gepaart mit dem weichen Schmelz ist der Lösslehm ein perfekte Begleiter zu sahnigen Gerichten. Auch zu Knödel mit Rahmschwammerl, oder Kalbsfilet mit Steinpilzen a 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