Produktpass

Weißburgunder Lösslehm
Kopp

Expertise:

Goldgelb. In der Nase ein Duft nach reifen Pfirsichen und weißen Blüten, später dann kräutrig und würzig nach Mandel, Vanille und Eichenholz. Am Gaumen sehr komplex und gut strukturiert mit leicht nussigen Aromen.

Geschichte:

Johannes Kopp ist einer dieser Jungwinzer dem man sofort die Leidenschaft und das Feuer für seinen Beruf anmerkt.
Seit 2012 leiteter das Weingut bereits, nachdem er seine Ausbildung bei Spitzenweingütern wie Bürklin-Wolf in der Pfalz und Blaesdale in Australien beendet hatte.
Die Trauben für diesen Weissburgunder wachsen auf Lössboden, der sehr fruchtbar ist. Hier entstehen vor allem Terroirweine, die den kalkhaltigen Löss tatsächlich schmeckbar machen.
Der Kopp Weissburgunder Lösslehm lag etwa 12 Monate im 500 Liter-Fass, dem sogenannten Tonneau, wurde dann umgebettet in ein Edelstahlfass, bevor er anschließend unfiltriert abgefüllt wurde.
Dieser Weißwein aus Baden ist saftig, hat einen zarten Schmelz und eignet sich super als Essenbegleiter, z. B. bei Gerichten mit cremiger Sahne-Sauce. Durch leicht mineralische Noten wiederum, passt er auch gut zu Meeresfrüchten wie Austern oder Hummer.
Ein toller Wein mit Noten von Blüten und Apfel und leicht kräuterwürzigen Aromen. Gebt ihm gern etwas Luft, damit wird er komplexer und fruchtintensiver.

Artikelnummer:	186333
Rebsorten:	Weißburgunder,
Jahrgang:	2020
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Baden
Alkohol:	13 %
Restzucker:	0.9 g/L
Säuregehalt:	5.6 g/L
Ausbau:	500 Liter Tonneau
Reifezeit:	12 Monate
Trinktemperatur:	10-12 Grad

Speisenkombination

Kalbskotelle vom Grill, Dorade Royale, Ratatouille