

Produktpass

Scheurebe QbA

Weingut Kopp

Artikelnummer:	186833
Rebsorte:	Scheurebe
Qualität:	QbA
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Baden / Ortenau
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker:	12,9 g/L
Säure:	5,7 g/L
Ausbau:	Stahltank
Trinktemperatur:	6-8 Grad
Speisenempfehlung:	asiatische Gerichte, Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

Expertise:

Helles Gelb, Duft nach Passionsfrüchten, weißer Johannisbeere und Limetten, frisch fruchtig mit angenehmer Restsüße

Geschichte:

Johannes Kopp ist einer dieser Jungwinzer dem man sofort die Leidenschaft und das Feuer für seinen Beruf anmerkt.

1996 begann Ewald Kopp seine Weine selbst auszubauen und zu vermarkten. Er hat es geschafft, ein renommiertes Weingut aus dem Boden zu stampfen, welches bereits mehrfach für den besten deutschen Spätburgunder ausgezeichnet wurde.

Seit 2012 leitet Johannes das Weingut, der seine Ausbildung bei Spitzenweingütern wie Bürklin-Wolf in der Pfalz und Blaesdale in Australien machte. Sein Weissburgunder Lösslehm lag eine kurze Zeit im kleinen Barrique-Fass und hat einen stark Terroir-geprägten Charakter.

Scheurebe ist eine der sogenannten Bukett-Rebsorten. Ähnlich wie Gewürztraminer, Bacchus und Gelber Muskateller springt das Aroma einer guten Scheurebe einem förmlich ins Gesicht.



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

