

Pinot Blanc GUTSWEIN

"Der fruchtbetonte Weißburgunder begeistert bereits in der Nase mit intensiven Aromen von reifer Birne, insbesondere Birnenschale, und frischem Apfel. Ergänzt wird das Aromenspektrum durch tropische Noten wie Ananas sowie einen feinen Hauch Eisbonbon. Am Gaumen zeigt sich ein ausgewogenes und sehr angenehmes Süße_Säure_Spiel. Die Aromen umschmeicheln den gesamten Mundraum; erneut kommt eine dezente Exotik zum Vorschein, die den Abgang nachhaltig prägt. Insgesamt präsentiert sich der Wein absolut sortentypisch und zugänglich. Der Ausbau des Weißburgunders erfolgt über einen Zeitraum von neun Monaten im Edelstahltank und bewahrt so Frische, Klarheit und Frucht."

Erzeuger:	Weingut Kopp
Anbaugebiet:	Baden
Rebsorte:	Pinot Blanc
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wildkräutersalate, jungen Schafs- oder Kuhmilchkäsen
Artikel-Nr.	55705
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	43
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	4,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	74
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,7
Weinstil	ausgewogen

