

Kopp Johannes Chardonnay Bio-Gutswein Weingut Kopp

KOPP



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 601301-2024 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12 % |
| Anbauregion: | Baden |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2024 |
| Rebsorten: | Chardonnay |
| Restzucker: | 3.90 g/l |
| Säure: | 5.40 g/l |
| Serviertemperatur: | 8-10°C |
| Trinkreife: | 6 |
| EAN: | 4260379970243 |

Preise

Flasche 11,50 € brutto

Preis pro Liter: 15,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Unser Chardonnay besticht durch seinen einladenden Duft nach frisch reifen Aprikosen, einem Hauch von Apfelschale, blumigen Aromen von Akazien- und Orangenblüte.

Am Gaumen frisch, elegant, viel klare Frucht, Aromen von Kernobst gepaart mit wunderbarem Schmelz und richtig saftig im Nachgeschmack!

Erstmals EU-Bio und Demeter zertifiziert.

Über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edeltank.

Durch seine einzigartige Frische und seine schmelzig, fruchtigen Aromen passt er hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten - gerade zu Jakobsmuscheln, gerade wenn sie vom Grill kommen. Seine fruchtige Säure bringt die milden Aromen der Jakobsmuscheln erst richtig zur Geltung. Unser Chardonnay kann Ihre ideal Weißwein-Alternative sein, wenn es gerade kein Spätburgunder sein soll.

Zutaten

Bio-Trauben (aus bio-dynamischen Anbau), Konservierungsstoff: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

