



**Willenbrock**  
WEIN, WIE ICH IHN WILL

# Produktpass

## Weissburgunder Kopp

### Expertise:

Helles Gelb. In der Nase Aromen von Melone, Birne und Ananas. Am Gaumen weich und harmonisch. Ein frischer und knackiger Burgunder.

### Geschichte:

1996 begann Ewald Kopp seine Weine des gleichnamigen **Weinguts Kopp** in der Ortenau in **Baden** selbst auszubauen und zu vermarkten, statt die Trauben an Genossenschaften abzugeben. Er hat es geschafft, eines der renommiertesten Weingüter der Region aus dem Boden zu stampfen und wurde mehrfach, vor allem für den besten **Spätburgunder** Deutschlands, ausgezeichnet.

Seit 2012 leitet Sohn das Weingut, der seine Ausbildung bei Spitzenweingütern wie *Bürklin-Wolf* in der Pfalz und *Blaesdale* in Australien machte. **Johannes Kopp** ist einer dieser Jungwinzer, dem man sofort die Leidenschaft und das Feuer für seinen Beruf anmerkt. Er ist ziel- und qualitätsorientiert und voller Ausdauer.

Dieser **Weissburgunder** hier wird klassisch im Edelstahltank ausgebaut, damit er seine Frische behält. Er ist trocken, aber leicht fruchtbetont, mit einem Duft von Sommer und einem anhaltenden Nachhall.

Damit passt er besonders gut zu hellem Fleisch, Meeresfrüchten oder auch Spargelgerichten.

**Übrigens: Seit dem Jahrgang 2022 sind die Weine EU-Bio und demeter-zertifiziert!**

Artikelnummer:	186533
Rebsorten:	Weißburgunder,
Jahrgang:	2022
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Baden
Alkohol:	12,00 %
Restzucker:	4.8 g/L
Säuregehalt:	5.4 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Reifezeit:	9 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



### Speisenkombination

Helle Fleischgerichte, Spargel, Meeresfrüchte, Fisch und Krustentiere