

## Chardonnay 2024

### Produzent

Von dem 1 Hektar, mit dem Ewald Kopp 1996 begann, ist das Weingut bis heute auf 32 Hektar ausgesuchter Weinberge in den besten Lagen der Ortenau gewachsen. Mit nur 22 Jahren übernahm Johannes Kopp das Weingut.

### Jahgangsbericht

Das Jahr 2024 war geprägt von Wetterkapriolen unterschiedlicher Art. Gleich zu Beginn der Vegetationsperiode im April erlebten nahezu alle deutschen Weinbaugebiete ein starkes Frostereignis. Dank großem Engagement und sorgfältiger Wetterbeobachtung gelang es uns jedoch, gesunde Trauben großartiger Qualität in den Keller zu bringen. Die Lese begann etwas später als in den Vorjahren, am 09. September 2024. Die Qualität des reduzierten Ertrags spiegelte sich erfreulicherweise sowohl im Verlauf der Gärung als auch beim ersten Verkosten der Jungweine im November wider. Ein kleiner, aber sehr feiner Jahrgang, der durch Frische, Mineralität, Tiefe und Eleganz überzeugt. Die moderaten Alkoholgehalte runden ein hervorragendes Gesamtbild ab.

### Charaktereigenschaften

👃 Aprikosen, Hauch von Apfelschale, blumige Aromen von Akazien- und Orangenblüten

👄 frisch, elegant, klare Frucht, Aromen von Kernobst, Schmelz

👅 Fisch, Meeresfrüchte

### Fakten

Rebsorte	Chardonnay
Terroir	kalkhaltig, schluffiger Lössboden
Appellation	Baden
Vinifikation	Über einen Zeitraum von ca. sechs Monaten im Edelstahltank.

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
11.5 %vol	1.6 g/l	5.3 g/l



Art.Nr. KO2-24