



# CHATEAU COPSA

*Die Kunst in unserem Lande Wein herzustellen wurde uns von dem alten Volk der Thraker hinterlassen. Seit tiefster Vergangenheit hielt man den Wein für ein Geschenk der Götter und für ein Symbol der Lebenskraft und Vitalität. Zur Ehre des Gottes Dionysos, mit dem die Thraker den Kult trieben, pflanzten sie die Weinreben an und lernten die Kunst das heilige Elixier herzustellen. Während der religiösen Zeremonien symbolisierte es das Blut und war ein göttliches Zeichen. Der Trunk verbessert die Stimmung, erhöht die Kräfte und führt zu einem angenehmen Rauschzustand.*



*Von der Geschichte des Landes und der positiven emotionalen Stimmung des weltbekannten Rosentals inspiriert, wird die Familientradition auch in der heutigen Zeit fortgesetzt. Der Hauptregel folgend, dass guter Wein nur von gut gepflegten Weinstöcken produziert werden kann, haben wir, die Mitglieder der Familie Minkovi, die Tradition der Generationen vor uns weiterentwickelt und unsere außergewöhnlichen Weine kreiert.*



*Zeyla ist unsere Marke für sortenreine Weine. Der Name kommt aus dem Mittelalter. Die griechischen Götter nannten so den von ihnen verkosteten Traubensaft, der sie in einen angenehmen Rauschzustand versetzte.*

*Zeyla Muskat*

*Dieser Wein zeigt die Finesse der intensiven und verbleibenden Aromakomponenten der Sorte Muskat Otonel. Der Wein hat eine brillante strohgelbe Farbe. Intensiv erkennt man das typische Muskataroma, starke geschmackvolle Nuancen, die an weiße Blüten erinnern. Am Gaumen spürt man eine einzigartige Frische, mit einem Nachgeschmack von Limette und grünem Apfel. Ein außergewöhnlich frischer und leicht bekömmlicher Wein*

### *Zeyla Chardonnay*

*Nach ausführlicher Studie und Bewertung der Klima- und Bodenbedingungen im Rosental haben wir eine spezifische Art der Rebsorte Chardonnay gewählt, den wir auf unserem Weinberg angepflanzt haben. Der Traubenmost von Zeyla Chardonnay gärt in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern, angereichert mit kultivierter Hefe. Im Aroma dominieren Akazien-Honig, reife exotische Früchte mit leichter Vanille-Note und Buttertöne. Die Frucht-Aromen sind elegant kombiniert, mit der Nuance des französischen Eichenholzes und einer gemäßigt ausgeprägten Säure.*

### *Zeyla Rose*

*Dieser Wein verbindet die frischen Frucht-Aromen der weißen Rebsorten mit der Struktur und der Stärke der roten Rebsorten. Der Wein wird aus den Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon durch die Methode "saignee" hergestellt. Das bedeutet behutsames Pressen der Weintrauben und kurzes Ruhen des Mostes danach, wobei er im Kontakt mit den Fruchthüllen bleibt. Die Farbe ist glänzend, leicht rosa mit leichter lachsfarbener Nuance. Die Aromen sind intensiv, erinnern an reife Himbeeren und Walderdbeeren, die sich auch im Geschmack bestätigen.*

### *Zeyla Merlot*

*Das kühle Gebirgsklima am Fuße vom Stara Planina - Gebirge bewirkt das etwas spätere Reifen der Weintrauben der Sorte Merlot. Die Gärung erfolgt in Edelstahlgefäßen bei einer Temperatur von 22 Grad. Die Flaschen werden nach einer langen Reifungsperiode (von 8-10 Monaten) des Weins in französische, amerikanische und bulgarische Eichenholzfässer abgefüllt. Das Ergebnis ist ein Wein im klassischen Stil – mittlerer Körper, Aroma nach roten Kirschen und Pflaumen. Der Wein hinterlässt im Mund einen leicht süßlichen Ton und einen Hauch von Paprika in der Tiefe.*

### *Zeyla Cabernet Sauvignon*

*Die Terreur-Besonderheiten (das Bodensubstrat) des Rosentals – das Gebirgsklima und die Lavendel- und Ölrosenanbaugebieten in der Umgebung, beeinflussen den Charakter dieses nicht traditionellen und im Stil sehr eleganten Weins. Der Wein lagert 10-12 Monate in französischen und amerikanischen Holzfässern. Dunkles Rubinrot mit violetten Nuancen kennzeichnen ihn. Attraktive Nase nach Johannisbeeren, Brombeeren, Anklängen von Paprika und Marzipan. Im Geschmack erkennt man ein Bouquet nach reifen dunklen Früchten. Gut integrierter Geschmack des Eichenholzes und zarter Tannine.*

### **CHATEAU COPSA CUVÉE BLANC**

*Dieser Wein ist ein „assemblage“ von den Sorten Misket, Muskat, Chardonnay. Der überwiegende Anteil von Misket verleiht dem Wein eine einzigartige Frische, unvergessliches Aroma und einen Geschmack nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Die Muskat-Sorte sorgt für den unverwechselbaren Geschmack des Weins – kennzeichnend ist das Sorten- und*

*Terreur-Aroma nach Rosenöl und Rosenpelargonie, bleibt jedoch unaufdringlich im Mund. Das Lagern in den Eichenholzfässern macht die Coupage kräftiger und ergänzt sie durch gebratene Buttertöne und einen leichten Hauch von Vanille.*



### CHATEAU COPSA CUVEE ROUGE

*Dieser Wein ist ein Ergebnis von der Coupage der Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Gärung jeder Sorte verläuft getrennt in einem Zeitraum von 12 Monaten in französischen und amerikanischen Fässern. Daraufhin folgt die Selektion der besten Ergebnisse, um ein harmonisches Zusammenspiel der beiden roten Rebsorten zu kreieren. Die Flaschen mit diesem Coupage-Wein werden mit Korken verschlossen und gelagert. Intensives und tiefes Rubinrot. Elegantes Aroma nach reifen, dunkel- und rotfarbenen Früchten unterstützt durch Nuancen von Gewürzen, Rauch und Fleisch. Der Körper ist gut balanciert mit zarten und gerundeten Tanninen, das Ergebnis aus dem Kontakt mit dem Eichenholz. Der Wein hat ein ausgezeichnetes Alterungspotential.*



*Zusammenspiel von Aromen, Farbe, Licht, Schatten und herrlichem Geschmack. Und all das in einem Glas Wein. Unglaublich, nicht wahr?*