



GRÜNER VELTLINER EISWEIN 2015

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 161,3 g/l
SÄURE: 6,2 g/l

REBSORTE:
Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:
Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Gewürzpfel und etwas Litschi in der aufgeweckten Nase, dazu sortentypische Würze á la schwarzer Pfeffer, Rosmarin, etwas Orangenschale; dezente Süße im durchwegs fruchtbetonten Aromenbogen, fleischig und feine Säurestütze, herzhaft und anregend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Fruchtdesserts, Zitronensorbet, Desserts mit Eiskombinationen, Marillenkuchen, Kirschkuchen