



## SÄMLING 88 BEERENAUSLESE 2015

ALKOHOL: 9,5 %  
ZUCKER: 166,1 g/l  
SÄURE: 8,0 g/l

REBSORTE:  
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:  
Im Stahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:  
In der Nase ausgesprochen anregende Melange von Orangenzesten, Mirabellen und Wacholderbeeren, Weingartenpfirsiche, grüner Tee, sehr direkt, feurig-aromatisch, kernige Fruchteindrücke am Gaumen, Steinobstgelee und Agrumen, kühle Ader, tolle Saftigkeit, süß-herbe Würze zieht bis in lange Finale.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Dessert mit tropischen Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, weiche Käse