



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2008

ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 247,9 g/l
SÄURE: 8,6 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Pannonisch pfeffrige Würze und explizierte Exotik, viel reife Mango und Honigmelone, ein Aromenfeuerwerk auch am Gaumen, dicht und trotz jugendlicher Unnahbarkeit lässt er keinen Zweifel an seiner Größe aufkommen, tolles Entwicklungspotential.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl, Roquefort