



## SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2012

ALKOHOL: 9,5 %  
ZUCKER: 198,0 g/l  
SÄURE: 9,8 g/l

REBSORTE:  
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Tiefgängig, dicht und überaus sortenaffin mit satten Frucht-  
tönen von Maracuja, Mango und Litschi, röstig-süße Aro-  
men, grüner Tee, komplexer Aromabogen, präzises  
Süße-Säure-Spiel, hochelegant, vielschichtig, beeindru-  
ckende Länge, rassiges Finale.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee,  
würziger Käse