



SAUVIGNON BLANC BEERENAUSLESE 2015

ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 186,4 g/l
SÄURE: 8,3 g/l

REBSORTE:
Sauvignon Blanc

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

CHARAKTERISTIK:
Satte Nase von schwarzen Ribiseln, Koriandersaat und Fenchel, hell-pikant, Apfelkuchen, Tannennadeln, Pinienkerne, cremige Akzente; am Gaumen gute Fülle anzeigend, Orangen, süßes Cassis, gelb getönt, anregendes Säure-Restzucker-Spiel, viel Pikanz im langen Abgang.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl, Roquefort