

ILLMITZER SPÄTLESE 2017



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 98,9 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:

30% Sämling, 30% Welschriesling, 30% Sauvignon Blanc,
10% Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Aromatische Variante mit schwungvollen Anklängen von Pfirsich, Rosenmarille und Zitronat, auch etwas Vanille und Brioche sind im Spiel, provenzalische Kräutermischung, süß-herber Charme; setzt sich auch so am Gaumen fort, somit schlüssige Melange von Steinobst und Südfrüchten, zart bittersüße Mitte, nach hinten angenehm straff dank feiner Säurepräsenz, sehr stimmig und animierend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Auflauf, Strudel, Kaiserschmarrn