

SPÄTLESE 2017



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 95,6 g/l
SÄURE: 5,4 g/l

REBSORTE:

25% Traminer, 25% Welschriesling,
25% Chardonnay, 25% Weißburgunder

VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Welschriesling und die Burgundersorten geben zunächst den Ton an, somit einladender Duft nach gelben Äpfeln und einem Korb Zitronen, mit Luft etwas aromatischere und auch grasige Noten; sanfte Süße am Gaumen mit viel reifer Apfelfrucht, Zitrus aber auch ein bisschen Tramineraromen kommen zum Zug, abgerundetes Finish, trinkfreudig, unkompliziert

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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