

BEERENAUSLESE RED 2017



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 138,5 g/l
SÄURE: 6,7 g/l

REBSORTE:

50% Blaufränkisch, 50% Rössler

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Tomatenmark und dunkler Nougat im aufgeweckten Duft, dazu Zitruschale und Gewürznelke, florale Noten á la Hibiskus, angenehm frisch; am Gaumen saftige, rotbeerige Eindrücke, auch herb-kräuterwürziger Unterton, Kakaobohnen, griffige Textur, sympathischer Rotweincharakter bei subtiler Süße, aus einem Guss.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebkuchenmousse mit Fruchtspiegel.