



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2004

ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 233,1 g/l
SÄURE: 8,2 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

Nach 24 monatiger Lagerung im Stahltank abgefüllt.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Pfirsichessenz, weißer Pfeffer, Orangenöl, Pfefferminze, reichhaltig und tief, tolle Pikanz und Finesse; tropisches Früchtemeer, dicht und schmelzig, rassige, ausgereifte Säure, bei aller Fülle transparent strukturiert, bittersüße Aromen bis ins lange Finish.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl, Roquefort