



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2017

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 237,8 g/l
SÄURE: 9,9 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:
22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Tiefgängig, dicht und überaus sortenaffin mit satten Frucht-
tönen von Maracuja, Mango und Litschi, röstig-süße Aro-
men, grüner Tee, komplexer Aromabogen, präzises
Süße-Säure-Spiel, hochelegant, vielschichtig, beeindru-
ckende Länge, rassiges Finale.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Dessert mit Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee,
würziger Käse