

BEERENAUSLESE RED 2017



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

REBSORTE:
100% Blaufränkisch

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-krauterwürziger 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.