

SPÄTLESE 2018



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 94 g/l
SÄURE: 5,5 g/l

REBSORTE:

30% Welschriesling 30% Chardonnay 30% Traminer
10% Sauvignon Blanc

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Super duftig, reifes Kernobst, Apfelmus, reife Ananas, Orangenzenen, exotische Ader, dezente elegante Süße, ausbalanciert, schöne Tiefe, guter Körper, harmonisch, gute Länge, sehr trinkvergnülich.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Käse würzig, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant