

AUSLESE 2018



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 115 g/l
SÄURE: 5,5 g/l

REBSORTE:

70% Welschriesling, 15% Traminer, 15% Chardonnay

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Recht satte Nase nach Renetten, vollreifen Zitronen (Cedro di Sorrento) und einem Hauch Biskuit, dazu weiße Ribiseln und schwarzer Pfeffer, legt zu mit Luft; saftiger, ausgewogener Gaumen mit reifem Kernobst, Cassis und Agrumen, aromatische und würzige Noten balancieren die Frucht bis ins lange Finale, dezenter Restzucker, optimale Säurestütze, modellhafte Auslese cuvée mit hohem Trinkspaßfaktor.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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