

GRÜNER VELTLINER BEERENAUSLESE 2017



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 164,5 g/l
SÄURE: 7,3 g/l

REBSORTE:
Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:
Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:
Süß-würzige Noten, rosa Pfeffer, Bratapfel, süße Grapefruitnoten, Bitterorangen, gute Tiefe; enorm viel Veltlinerwürze, saftige Ananas, enorm schönes Frucht-Säurespiel, wirkt deutlich trockener wie Kategorie, ungemein saftig bei lässigem Säure-Biss und überzeugender Länge.

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