



## ILLMITZER SPÄTLESE 2018

ALKOHOL: 9,0 %  
ZUCKER: 90,4 g/l  
SÄURE: 5,9 g/l

REBSORTE:  
Sämling 88

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

CHARAKTERISTIK:  
Dezente Süße, sanfte Anmutung, reife Birnen, Kletzen, Bananen, reichhaltig; am Gaumen viel Exotik, samtige Frucht, gelbfleischig, reife Ananas, Litschi, Bratapfel, balanciert, kühle Art, subtile Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Auflauf, Strudel, Kaiserschmarrn