

SÄMLING 88 BEERENAUSLESE 2017



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 216 g/l
SÄURE: 6,4 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Sehr aromatisch, Flieder, Blumenwiese, auch exotische Note, feingliedrig, charmante Würze; schöne Pikanz, füllig ohne üppig zu sein, viel Frucht, cremiger Kern, Noisetteschokolade, auch Karamell, gute Tiefe, leicht salzig.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit tropischen Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, weiche Käse