



## SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2017

ALKOHOL: 7,5 %  
ZUCKER: 237,8 g/l  
SÄURE: 9,9 g/l

REBSORTE:  
Sämling 88

### VINIFIZIERUNG:

22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.  
Trinktemperatur: 10-12°

### CHARAKTERISTIK:

Üppig und elegant, ausgereift, viel Exotik, Ananassaft, gute Frische, mineralische Unterlegung, schöne Spannung; nektarhafte hochelegante exotische Frucht, vielschichtig, verspielte Eleganz, Säure-Süße-Spiel in Vollendung, vibrierende TBA mit eleganter Power und riesen Länge.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, würziger Käse