



SPÄTLESE 2018

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 94 g/l
SÄURE: 5,5 g/l

REBSORTE:

30% Welschriesling, 30% Chardonnay,
30% Traminer, 10% Sauvignon Blanc

VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Super duftig, reifes Kernobst, Apfelmus, reife Ananas, Orangenzenen, exotische Ader, dezente, elegante Süße; ausbalanciert, schöne Tiefe, guter Körper, wirkt relativ trocken, salzig, muskatig, harmonisch, gute Länge, sehr trinkvergnüglich.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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