

SAUVIGNON BLANC BEERENAUSLESE 2017



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 189 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:
Sauvignon Blanc

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

CHARAKTERISTIK:
Satte Nase von schwarzen Ribiseln, Koriandersaat und Fenchel, hell-pikant, Apfelkuchen, Tannennadeln, Pinienkerne, cremige Akzente; am Gaumen gute Fülle anzeigend, Orangen, süßes Cassis, gelb getönt, anregendes Säure-Restzucker-Spiel, viel Pikanz im langen Abgang.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Fruchtschnitten (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.