

ILLMITZER SPÄTLESE 2020



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 94,2 g/l
SÄURE: 6,1 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,