



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:

Charmant dezente Süße, sanfte Anmutung, reife Birnen, gelbe Melone, reichhaltig; am Gaumen viel Exotik, samtige Frucht, gelbfleischig, reife Ananas, Litschi, Bratapfel, balanciert, kühle Art, angenehmes Säurespiel, subtile Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Auflauf, Strudel, Kaiserschmarrn, Eissorbets, hellen Biskuithappen.