



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE RIED DOMKAPITEL 2017

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 229,0 g/l
SÄURE: 7,0 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

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

CHARAKTERISTIK:
Eine Aromafülle von reifer Exotic, mit getrockneter Papaya, Softmarillen, Pfirsichmus, Passionsfrucht trifft auf frischgetrocknetes Seewinklerkräuterbüschel, einem Hauch reifer Birne und Orangenzesten; superglatt und mit großem Schmelz, komplexer Struktur und wunderbarer Säure; gelber Apfel in langen Nachhall, unterstützt von lässiger Säure.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Blauschimmelkäse/ gehaltvolle Käse