



SÄMLING 88
TROCKENBEERENAUSLESE
RIED LÜSS 2019 DAC SEEWINKEL

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 253,7 g/l
SÄURE: 8,4 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Mit sanfter Frische treffen die Aromen von reifer Birne und gelben Rosenblütenblättern, von saftigen Melonen und zarter Gelbwürzigkeit ein; druckvoll, sanft, sortentypisch und sehr ausgewogen. Im langen Finale finden sich Melisse, Brennnessel und Rosenblüten. Super Elegant.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Blauschimmelkäse/ gehaltvolle Käse