



## GRÜNER VELTLINER BEERENAUSLESE 2018

ALKOHOL: 8,0 %  
ZUCKER: 204,4 g/l  
SÄURE: 6,6 g/l

REBSORTE:  
Grüner Veltliner

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

CHARAKTERISTIK:  
Süß-würzige Noten, rosa Pfeffer, Bratapfel, süße Grapefruitnoten, Bitterorangen, gute Tiefe; enorm viel Veltlinerwürze, saftige Ananas, enorm schönes Frucht-Säurespiel, wirkt deutlich trockener wie Kategorie, ungemein saftig bei lässigem Säure-Biss und überzeugender Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:  
Dessert mit tropischen Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, weiche Käse