



SAUVIGNON BLANC BEERENAUSLESE 2021

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 198,7 g/l
SÄURE: 9,8 g/l

REBSORTE:
Sauvignon Blanc

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

CHARAKTERISTIK:
Leuchtendes Goldgelb; sanftfruchtiges Bukett nach heller Tropik, Maracuja, junge Papaya, etwas Orangenminze, frischen Zitruszesten und weiße Ribisl und eine regennasse Blumenwiese; frisch-fröhliche Erscheinung mit wundervoll, lebendigem Säurebogen, toll strukturiert, weiße Zitrusfruchtaromen breiten sich am Gaumen aus und feine Tropik bleibt im Finale, das nicht enden will; Sommersüße mit Beschwingtheit!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Desserts mit exotischen Früchten, Salzburger Nockerl.