



## SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE RIED LÜSS 2019 DAC SEEWINKEL

ALKOHOL: 8,5 %  
ZUCKER: 253,7,8 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, Brennessel und Rosenblüten. Super Elegant.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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