

WELSCHRIESLING BEERENAUSLESE 2021



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 185,0 g/l
SÄURE: 7,4 g/l

REBSORTE:
Welschriesling

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

CHARAKTERISTIK:
Dichtes Goldgelb; duftende reife Apfelfrucht mit würzig-zestigen Adern, Aromen von Goldregen, Zitronengelee, Birkenblatt, Mandarinsaft, reife Williamsbirne; cremige Fülle mit schmeichelweicher Textur und rundem, definiertem Säurebogen, Aprikosenfülle und reife gelbe Birnen; Abgang mit charmantem Frischekick und langem Nachhall; ungemein einnehmend!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
fruchtige Dessert, asiatische Gerichte, gereifter Ziegenkäse, Topfenknödel und Apfelstrudel