



SÄMLING 88 BEERENAUSLESE 2020

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 177,5 g/l
SÄURE: 8,1 g/l

REBSORTE:

Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Schimmerndes Goldgelb; Mandarinen und Marillenfrucht, saftiges Ringlottenmus und eine Brise Zitrus, Wiesenblütenhonig und feine Würznoten, ein Hauch roter Blüten und die reife Exotik runden den Aromenreigen ab; klar und sehr saftig präsentiert sich diese ungemein frische Fruchtbombe, sanft-cremige Textur, eine balancierte fruchtige Säure, der lange exotische Ausklang wirkt frisch und belebend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Fruchtkuchen (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschkenknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.