



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE 2017 DAC RESERVE SEEWINKEL

ALKOHOL: 7,5 %
ZUCKER: 237,8 g/l
SÄURE: 9,9 g/l

REBSORTE:

Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Üppig und elegant, ausgereift, viel Exotik, Ananassaft, gute Frische, mineralische Unterlegung, schöne Spannung; nektarhafte hochelegante exotische Frucht, vielschichtig, verspielte Eleganz, Säure-Süße-Spiel in Vollendung, vibrierende TBA mit eleganter Power und riesen Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, würziger Käse