

SÄMLING 88 BEERENAUSLESE RIED DOMKAPITEL 2017



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 182,0 g/l
SÄURE: 8,0 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

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

CHARAKTERISTIK:
Wirkt sehr frisch, schöner Fruchtbogen, viel Steinobst, vor allem Pfirsich, dezente Exotik mit leichter Würze, reife Ananas, super Tiefe; Maracuja, Grapefruit, lebendig, mit viel Mineralität und Salzigkeit ausgestattet, tolle Balance, viel Spiel, super Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Dessert mit Früchten, Fruchtschnitten (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschkenknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.