

## SÄMLING 88 BEERENAUSLESE RIED DOMKAPITEL 2017



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

REBSORTE:  
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:  
Imahltank 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.