

AUSLESE 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 133,8 g/l
SÄURE: 6,2 g/l

REBSORTE:

Sauvignon Blanc, Bouvier, Welschriesling

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Mandarine und weiße Birne, frisch aufgeschnittener Apfel, Zitrusorbet und weiße Blüten; sanft und saftig, zart cremiges Mundgefühl, geschmeidiger feiner Säurebogen, mineralische Anmut, Leichtigkeit versprühend, duftig ohne Ende, ein Highlight zu luftigen Asiaspeisen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Käse würzig, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant