

ILLMITZER SPÄTLESE 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 107,0 g/l
SÄURE: 6,4 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

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

CHARAKTERISTIK:
Feine tropische Anklänge, Frische ab dem ersten Moment, Mandarinensaft und Nashibirne, Maracuja, weiße Trauben, zestig, mineralisch, Kleeblätter; cremig und mit verwobener, fragiler Säure ausgestattet, wundervoller Trinkfluss mit kleinem Zitruskick im Ausklang; vielschichtige Frische!

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Auflauf, Strudel, Kaiserschmarrn, Eissorbets, hellen Biskuithappen.