

SPÄTLESE 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 113,3 g/l
SÄURE: 6,3 g/l

REBSORTE:

Chardonnay, Welschriesling, Muskat Ottonel

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Zarteste Heckenrose, Maracuja und feine Lindenblüte, Zestiges und Mandarinensaft begegnen sich im Bukett; trinkig und mit feinstem Säurepegel ausgestattet, fruchtige Frische, Duft nach gelben Äpfeln, eine zarte Strohnance und ein winziger Fliederblütentouch begleitet den Nachhall.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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