

## AUSLESE 2017



ALKOHOL: 9,0 %  
ZUCKER: 116,1 g/l  
SÄURE: 6,8 g/l

### REBSORTE:

35% Rheinriesling, 35% Sauvignon Blanc,  
30% Welschriesling

### VINIFIZIERUNG:

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

### CHARAKTERISTIK:

Recht satte Nase nach Renetten, vollreifen Zitronen (Cedro di Sorrento) und einem Hauch Biskuit, dazu weiße Ribiseln und schwarzer Pfeffer, legt zu mit Luft; saftiger, ausgewogener Gaumen mit reifem Kernobst, Cassis und Agrumen, aromatische und würzige Noten balancieren die Frucht bis ins lange Finale, dezenter Restzucker, optimale Säurestütze, modellhafte Auslese cuvée mit hohem Trinkspaßfaktor.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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