

## AUSLESE 2018



ALKOHOL: 8,5 %  
ZUCKER: 115 g/l  
SÄURE: 5,5 g/l

### REBSORTE:

70% Welschriesling, 15% Traminer, 15% Chardonnay

### VINIFIZIERUNG:

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

### CHARAKTERISTIK:

Schöne Reduktivität, Weihrauch, relativ schüchterne Frucht, zart-äpfelig, Nektarinen; gewisser Fruchtschmelz, Honig-Touch, schmeckt sehr mild, rosinierte Frucht, mollig, Traubenschokolade, ausgewogen, sanfte Eleganz im Abgang.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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