

BEERENAUSLESE RED 2017



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 138,5 g/l
SÄURE: 6,7 g/l

REBSORTE:
100% Blaufränkisch

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

CHARAKTERISTIK:
Geschmeidige Fülle, Waldhonig, auch ätherische Noten, Tannennadeln, bisschen Wurzelwerk; milde saftige Frucht, eingelegte Sauerkirschen, Erdbeer-Mark, Stollwerk, balanciert, harmonisch, griffige Säure im Finale, mittellang bis lang.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebkuchenmousse mit Fruchtspiegel.