

AUSLESE 2020



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 111,9 g/l
SÄURE: 6,6 g/l

REBSORTE:

15% Sauvignon Blanc, 60% Chardonnay, 25% Sämpling 88

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Helles Goldgelb; feine Kräuternuancen, Birne, Ringlotte, reifer Pfirsich und Ananas; charmantes Süße-Säurespiel mit guter Balance, fein strukturiert, lebendig und sanft zugleich, tropische Anklänge im Finish.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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