



ILLMITZER SPÄTLESE 2021

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 119,0 g/l
SÄURE: 7,4 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

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

CHARAKTERISTIK:
Helles leuchtendes Gelbgold mit silbrigen Reflexen; vielfältig-fröhlicher Aromenreigen nach weißen Blüten, Zitronensoda und jungen Nektarinen, fein-exotische Anklänge nach Papaya und Passionsfrucht begegnen Marillenschaum und einer feinen darüberliegenden hellen Würze; wohltuende Frische und die lebendig-angenehme Säurestruktur passen perfekt zur harmonischen Fruchtigkeit.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Ideal zu Pasteten, Gänseleber mit Weingelee, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Auflauf, Strudel, Kaiserschmarrn, Eissorbets, hellen Biskuithappen.