

SPÄTLESE 2021

ALKOHOL: 8,5 % ZUCKER: 104,9 g/l SÄURE: 6,5 g/l

REBSORTE:

Welschriesling, Sämling 88, Chardonnay, Traminer

VINIFIZIERUNG:

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

CHARAKTERISTIK:

Helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen; sanfte Kernfrucht, grüne Birne, etwas grüner Klee, ein Hauch Lindenblüten, zarte frische Kräuter, grüner Tee und dezenter Wiesenblütenhonig; sanfte Süße trifft auf fein-balancierte Säure, toller Trinkfluss, Birkenblätter treffen reife Honigmelone, im Finish feine Salzigkeit.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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