

AUSLESE 2021



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 131,5 g/l
SÄURE: 7,4 g/l

REBSORTE:

Welschriesling, Chardonnay, Grüner Veltliner

VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Leuchtend Goldgelb; satte Frucht, reife Marillen, gelb-saftige Birnen, Zirtuszesten, ein Hauch Strohblumen, Ringlottenmus, gelbe reife Stachelbeere und etwas Limette runden das Aromenspiel ab; die wunderbar lebendig strukturierte Säure und die cremige Textur fügen sich harmonisch zur Süße und geben der Auslese eine frische und starke Erscheinung, im langen Ausklang findet sich Mandarinengelee und ein Meer von Himmelschlüsseln.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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