



SÄMLING 88 TROCKENBEERENAUSLESE RIED DOMKAPITEL 2017

ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 229,0 g/l
SÄURE: 7,0 g/l

REBSORTE:
Sämling 88

VINIFIZIERUNG:
22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10 - 12°

CHARAKTERISTIK:
Gewürzige Fülle, reichhaltiger Fruchtmix, Birnenkompott, Maracuja und reife Kiwi; nektarhafte Frucht unterstützt von lässiger Säure, Nektarinen, eingelegte Pfirsiche, reife Ananas, hat schönes Tannin-Gerüst, elegante Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
Fruchtige Dessert, verschiedenste Petit Fours, Creme Brulee, Blauschimmelkäse/ gehaltvolle Käse