

## BEERENAUSLESE RED 2022



ALKOHOL: 8,0%  
ZUCKER: 174,9 g/l  
SÄURE: 8,9 g/l

### REBSORTE:

Blaufränkisch, Zweigelt

### VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

### CHARAKTERISTIK:

Schimmerndes Weichselrot; edles Bukett aus rotem Laub und eleganter Weichselfruchtaromatik, Hagebutte und Zwetschkenschalennuancen; charmant-cremige Textur, Rotblütiges aus dem Hintergrund, geschmeidig mit wunderbar stimmigem Säurespiel und langem, rotbeerig-fein herbem Ausklang.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken, Comte-Käse mit herbstlichen Nüssen, Lebekuchenmousse mit Fruchtspiegel.