

Welschriesling Beerenauslese 2022



ALKOHOL: 8,0%
ZUCKER: 190,6 g/l
SÄURE: 6,1 g/l

REBSORTE:
Welschriesling

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

CHARAKTERISTIK:
Angenehm reifes Kernobst, gelbe Birnenschalen, zarter Wiesenhonig und etwas Löwenzahn; feincremige Textur mit balanciertem Säurespiel, trinkfreudig, anschmiegsam, anhaltende gelbe Fruchtnuancen, Quittengelee, perfekt balanciert, äußerst ansprechende Süße-Säurewaage mit wundervoll zestigem Nachhall.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:
fruchtige Dessert, asiatische Gerichte, gereifter Ziegenkäse, Topfenknödel und Apfelstrudel