

Sämling Trockenbeerenauslese Ried Domkapitel 2021



ALKOHOL: 8,5 %
ZUCKER: 234,9 g/l
SÄURE: 8,2 g/l

REBSORTE:

Sämling 88

VINIFIZIERUNG:

Imahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Tiefes Goldgelb mit orangen Reflexen; würzig-süße Nuancen, kandierte Mandarinen und Orangen, frische gelbe Blüten und ein Touch Wiesenblütenhonig, etwas Maiglöckchen aus dem Hintergrund, reife Mango und Maracuja und ein wenig vom weißen Pfeffer; tiefer Fruchtschmelz, cremiges Mundgefühl mit wunderbar reifer Säurebalance, Fülle und Würze vereinen sich kraftvoll und dennoch tänzelnd zu einer unverwechselbaren Kostbarkeit.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Dessert mit Früchten, Fruchtschnitten (saisonal), Biskuitroulade, Eis und Sorbet Variationen, Marillen- und Zwetschkenknödel, Buchteln, Gänselebervariationen und gereifter Bergkäse.