



2008 CUVÉE EISWEIN

REBSORTEN	70 % Grüner Veltliner, 30 % Welschriesling
RESTSÜSSE	162,7 g/l
SÄURE	6,4 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	6 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Leuchtendes Gelb mit zarten Grünreflexen. In der Nase tropische Frucht nach Maracuja und Ananas, ein Hauch von feuchtem Stroh, etwas Litschi, zart nach Kletzen. Am Gaumen stoffig, deutlicher Restzucker, opulent und etwas in die Breite tendierend, von einer frischen Säure gekontert, reife Marillen und Orangen im Nachhall, bleibt lange haften, zart tabakige Nuancen vom Veltlineranteil.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin