



## 2007 CUVÉE AUSLESE

REBSORTE	50 % Chardonnay und 50 % Welschriesling
RESTSÜSSE	77,2 g/l
SÄURE	6,5 g/l
ALKOHOL	12,0 %vol
VINIFIKATION	6 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Helles Goldgelb. In der Nase feine Honignoten, zart nach kandierten Marillen, etwas Nüsse, dezente Grapefruitzeste, reife Pfirsichfrucht. Am Gaumen elegant, saftig, frische Steinobstnote, feine vegetale Würze unterlegt, mittlerer Körper, lebendig strukturiert, gut eingebundener Restzucker, ausgewogen und bereits gut antrinkbar, feine Grapefruitnoten im Nachhall.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

90 p.