



2008 CUVÉE AUSLESE

REBSORTEN 70 % Welschriesling, 30 % Chardonnay

RESTSÜSSE 81,1 g/l

SÄURE 6,4 g/l

ALKOHOL 12,5 %vol

VINIFIKATION 8 Monate Lagerung im Stahltank

CHARAKTERISTIK Leuchtendes Goldgelb. In der Nase noch leichte Nuancen von der Feinhefe, ein Hauch von Biskuit, Eierlikör, frische Grapefruitschalen, etwas verhaltenes Bukett. Am Gaumen elegant, saftig, mineralische Textur, süße Orangenfrucht, lebendiger Säurebogen, bleibt sehr gut haften, Mandarinen und Ringlotten im Nachhall, feine Kräuterwürze im Nachhall, salzig, überzeugende Länge, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

92 p.