



2007 CUVÉE BEERENAUSLESE

REBSORTEN	70 % Welschriesling, 30 % Chardonnay
RESTSÜSSE	116,3 g/l
SÄURE	6,5 g/l
ALKOHOL	12,0 %vol
VINIFIKATION	80 % imahltank und 20 % im großen Holzfass ausgebaut, 16 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Gelbgold. In der Nase feiner Honig, frische Grapefruitnoten, gelbe Pfirsich, rauchige Würze, zart nach Dörrzwetschken. Am Gaumen saftig, kraftvolle Textur, reife gelbe Steinobstfrucht, frische Säurestruktur, salzig und anhaltend, sehr lebendig und schwungvoll gemessen an einem 100%-Botrytisjahrgang, sehr gutes Entwicklungspotenzial.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

92 p.