



2008 CUVÉE SPÄTLESE

REBSORTEN	50 % Pinot Gris, 45 % Welschriesling und 5 % Muskat Ottonel
RETSÜSSE	45,2 g/l
SÄURE	5,3 g/l
ALKOHOL	12,5 %vol
VINIFIKATION	6 Monate Lagerung im Stahltank
CHARAKTERISTIK	Mittleres Grüngelb. In der Nase zart nach Mandarinenschalen, feine Nuancen von Muskatnuss und Zimt, Malvenblüten, zarte tabakige Würze. Am Gaumen stoffig, angenehm eingebundene Süße, reifer gelber Apfel, saftige Aromatik, feiner Säurebogen, mineralische Nuancen, bleibt sehr gut haften, feine Frucht im Nachhall, dunkle Würze im Rückgeschmack.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

90.