2024 Spätlese Cuvée

Österreichischer Prädikatswein

Rebsorte	60 % Welschriesling 30% Chardonnay 10% Pinot Blanc
Restsüße	96,7 g/l
Säure	6,2 g/l
Alkohol	8%vol
Vinifikation	6 Monate im Stahltank gelagert.
Charakteristik	Ein strahlendes Hellgelb mit zartem Schimmer – schon beim ersten Blick macht die Spätlese Cuvée Lust auf den ersten Schluck. In der Nase entfalten sich Aromen exotischer Früchte, die an reife Mango, Ananas und einen Hauch von Litschi erinnern. Am Gaumen sorgt die animierende Säure für Frische und Lebendigkeit, begleitet von einem harmonischen Trinkfluss. Die exotischen Fruchtnoten kehren zurück, ergänzt durch feine florale Nuancen, die die Spätlese Cuvée elegant ausklingen lassen.
Speisenempfehlung	Ein eleganter Aperitif, der pur im Glas begeistert oder leichte Gerichte wunderbar begleitet. Besonders harmonisch zu asiatischen Speisen mit feiner Schärfe, gegrilltem Gemüse oder zartem Lachs vom Grill.
Trinktemperatur	10–12°C
Nährwerte	367 kJ / 88 kcal in 100ml