



2017 Eiswein Cuvee

REBSORTE	23 % Pinot Gris 6 % Muskat Ottonel 71 % Neuburger
RETSÜSSE	142 g/l
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut
CHARAKTERISTIK	Helles Goldgelb. In der Nase feine Wiesenkräuter, zarte Nuancen von Steinobst und Lychee. Am Gaumen frisch und lebendig, Ananas, exotische Nuancen im Abgang, präsender Honigtouch im Nachhall, bleibt gut haften.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Creme brulee, Palatschinken mit Marillenmarmelade, Blauschimmelkäse
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C