



REBSORTE 100% Welschriesling

RESTSÜSSE 386,6 g/l

SÄURE 7,3 g/l

ALKOHOL 5,5 %vol

VINIFIKATION im Stahltank ausgebaut und 20 Monate gelagert

CHARAKTERISTIK Kräftiges Gelbgold. In der Nase noch verschlossen,

feine Botrytiswürze, saftige Tropenfrucht klingt an, rauchige Mineralik, zart nach Orangenzesten. Am Gaumen sehr stoffig, aber trotz des enormen

Restzuckers, sehr balanciert, feiner Nougatanklang,

tolle Mineralik und Salzigkeit, vollreife

Orangenfrucht, ein großes Aromenkonzert, das alle Sinne in Anspruch nimmt, überrascht durch seine frühe Vollkommenheit, hat ein langes, Erfolg

versprechendes Leben vor sich.

UNSERE EMPFEHLUNG

ZUM WEIN

Karamellisierter Pfirsich, Apfelstrudel, weicher

gereifter Ziegenkäse

TRINKTEMPERATUR 10-12° C

 Wine Spectator
 93/100

 Weinwisser
 20/20

 Falstaff
 98/100

 A la Carte
 95/100

 Gault Millau
 20/20

