



2017 Spätlese Cuvée

| | |
|-------------------|---|
| REBSORTE | 45% Pinot Blanc 45% Chardonnay 10% Welschriesling |
| RESTSÜSSE | 55,1 |
| SÄURE | 6,1 g/l |
| ALKOHOL | 10,5 %vol |
| VINIFIKATION | 5 Monate Ausbau im Stahltank |
| CHARAKTERISTIK | Grüngelb in der Farbe. Exotische Früchte in der Nase. Am Gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend mit cremiger Textur. Gut integrierte Säure und langer Fruchtnachhall. |
| SPEISENEMPFEHLUNG | Aperitiv, Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Gegrilltes Gemüse, milder Hartkäse |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12° C |

