



2018 Qualitätswein halbtrocken K

REBSORTE	34% Welschriesling 33% Scheurebe 33% Chardonnay
RESTSÜSSE	1,8 g/l
SÄURE	6,3 g/l
ALKOHOL	14%vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques ausgebaut und 3,5 Jahre gelagert.
CHARAKTERISTIK	In der Nase getrocknete Marillen, frische Rosinen und Orangenschalen. Am Gaumen Orange und gelbe Ringlotten. Zitrusaroma im Nachhall.
SPEISENEMPFEHLUNG	Asiatische Gerichte, gebratene Meeresfrüchte, Vollmundige kräftige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C