



2018 Spätlese Cuvée

REBSORTE	45% Pinot Blanc 45% Chardonnay 10% Welschriesling
RESTSÜSSE	69,4
SÄURE	6 g/l
ALKOHOL	10%vol
VINIFIKATION	5 Monate Ausbau imahltank
CHARAKTERISTIK	Grüngelb in der Farbe. Exotische Früchte in der Nase. Am gaumen gelbe Früchte, sehr erfrischend mit cremiger Textur. Grut integrierte Säure und langer Fruchtnachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Aperitiv, Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Gegrilltes Gemüse, milder Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C