



2019 Auslese Cuvée

REBSORTE	60% Chardonnay 40% Welschriesling
RETSÜSSE	99,9 g/l
SÄURE	5,9 g/l
ALKOHOL	9 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 11 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Mittleres Grüngelb. In der Nase feine Anklänge von Pfirsich, Blütenhonig und zart nach Babybanane. Komplex, frische weiße Tropenfrucht, zart nach Lychee, mineralisch, angenehme Säurestruktur, zitroniger Nachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Quiche Lorraine, Fruchtige Desserts, Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Ziegenfrischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C
THE WINE ADVOCATE	89/100