



2022 Auslese Cuvée



REBSORTE	60% Chardonnay 40% Welschriesling
RESTSÜSSE	83,5 g/l
SÄURE	5,9 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 14 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.
SPEISENEMPFEHLUNG	Quiche Lorraine, Fruchtige Desserts, Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Ziegenfrischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C

