



## 2022 Spätlese Cuvée

REBSORTE(N)	60% Chardonnay 30% Pinot Blanc 10% Welschriesling
RETSÜSSE	101,8 g/l
SÄURE	7,2 g/l
ALKOHOL	8 %vol
VINIFIKATION	6 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.
SPEISENEMPFEHLUNG	Aperitiv, Asiatische Gerichte mit dezenter Schärfe, Gegrilltes Gemüse, milder Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C