BESCHREIBUNG

Helles Kupfergold, Silberreflexe; Feine Holznote, Nuancen von Vanille; zart nach Birne und Banane; mineralischer Touch, ein Hauch von Blütenhonig. Dezente Karamellnote, feiner Säurebogen, dezente Note von Honigmelone, mineralischer Nachhall, mit gutem Reifepotenzial ausgestattet.

ERNTE

Handernte mit 22.5° KMW

ANALYTIK

15,5 % alc 4,3 g/l Restzucker 6,0 g/l Säure

TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebeln, Maischestandzeit über 40 Stunden; Abpressen; Vergärung und BSA in neuen Barriques; In der Lagerung über 12 Monate wurde der Wein anfangs alle 2 Tage gerührt gegen Ende der Lagerung alle 2 Wochen. Nach diesen 12 Monaten wird der Wein zur Absetzung der Trübstoffe in einen -Edelstahltank gefüllt.







SERVIERTEMPERATUR

11 -12° C

GESCHMACKSNOTE

trocken