

DASSY

Rotgipfler

-2016-

BESCHREIBUNG

Dassy ist der Spitzname von Kerstin Schwertführer, dieser besondere Wein trägt den Namen. Die Welt neu erfinden ist nicht der Plan, aber neue Wege einzuschlagen, mutig zu sein und ein bisschen unverwechselbarer, Ziel erreicht. :) Jugendliche Farbnoten, kräftige Schlieren, in der Nase exotisch, würzig und feine Vanille. Am Gaumen reife einladende Frucht, nach Mango, Nashi Birne und Papaya. Im Nachhall gehaltvoll, balancierte Textur, feiner Fruchtschmelz und kandierte Orangen. Schöne Länge, ein Wein mit Lagerpotenzial, Dekantieren erwünscht. Schmeckt zu feinem Kalbfleisch, Gemüse aber auch zur exotisch asiatischen Küche.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut und vergoren im 500l Holzfass

SERVIERVORSCHLAG

Vitello Tonnato

Fenchelsalat mit Orangen

Thunasteak mit Wok Gemüse

Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dekantieren ca. 2 Stunden vor Genuss

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol%

Restzucker: 2,7g, trocken

Säure: 4,4g



Wein hat eine weibliche Seele