

# ROTGIPFLER

## Trockenbeerenauslese

-2017-

### BESCHREIBUNG

Unsere Trockenbeerenauslese wurde am 15. Dezember 2017 mit 33,0° KWM geerntet. Leuchtendes goldgelb, vielschichtiges Bukett, würzig, intensiv nach Honigmelone. Finessenreich, elegant und dicht, ein Hauch von Honig und Mango, reife Litschi und Maracuja, am Gaumen saftige gelbe Tropenfrucht. Ideal zu kräftigen Käse, feinen Pasteten oder als Dessertwein. Tipp: sehr hohes Lagerpotenzial bis 2030

### HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion  
Ausgebaut im Edeltank

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 8,0 vol%  
Restzucker: 246g, süß  
Säure: 9,6g

### SERVIERVORSCHLAG

Gänseleberpastete mit Brioche  
Epoisses mit Rotweinrosinen  
Crème Brûlée  
Trinktemperatur: 08 – 10°c

