

ROTGIPFLER

Spätlese

-2018-



BESCHREIBUNG

Helles Goldgelb, in der Nase fein nach Ananas und Litschi.

Am Gaumen attraktive Fruchtsüße, feines Aroma, Waldhonig und Weingartenpfirsich, feine Säure, sehr elegant und ausbalanciert.

Im Abgang, exotisch mild, ein vielschichtiger Speisenbegleiter.

Schmeckt zu intensiven und süß- würzigen Speisen, speziell zur Asiatischen Küche, oder zu fruchtigen mit Dessert oder Käse mit Honig ist dieser Rotgipfler der Star.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Chili-Wok mit gebratenem Gemüse

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Camembert mit Trockenfrüchten und Honigsenf

Trinktemperatur: 08 – 10°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,0 vol%

Restzucker: 62,8g, süß

Säure: 5,5g

