

WEISSBURGUNDER

AUSLESE 2014

—— Alkohol ——

11% vol.

—— Restzucker ——

60 g/l

—— Säure ——

7,4 g/l

Sorte: 100% Weissburgunder

Farbe: intensives Gelb

Geruch: Aromen von kandierten Walnüssen und Dörripflaumen

Geschmack: perfekte Balance aus Restzucker und Säure,
reife Mango, Karamell, geröstete Nüsse

Speiseempfehlung: ideal zu Desserts wie Tiramisu und Nougat
oder zu Weichkäse

Serviertemperatur: 10–12 °C

Reifepotenzial: 2016–2024

