



2017

SÄMLING 88

Auslese süß

Alkohol: 11,5% Vol.

Restzucker: 88g/l

Säure: 6,4g/l

Drehverschluss

BODEN & LAGE

Schwarzerdeboden

Kaiserwinkel. Pflanzjahr: 2001

PRODUKTION

Ernte Mitte Dezember. 12-stündige Auslaugung auf der Maische. Dann Pressung und temperaturkontrollierte, kühle Spontangärung im Edelstahltank. Ausbau im Edelstahltank

CHARAKTER

Hoch lebe Sämling 88!

Pure Intensität. Total typisch. Weiße Pfirsich und exotische Früchte. Mit einer gewissen Pikanz. Feine Salzigkeit kitzelt am Gaumen. Manchmal braucht es nicht viel zum glücklich sein. Nur Sämling 88.

92 Punkte - FALSTAFF Weinguide 2018/2019