



AUSLESE 2025



Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 7,5%
Rebsorte: Grüner Veltliner, Muskat Ottonel,
Sauvignon Blanc
Qualitätsstufe: Auslese

CHARAKTERISTIK

Feine Aromatik mit viel kühlen Noten, leichte Würze, am Gaumen viel Kernobst, gelbe Äpfel, schön balanciertes Zucker-Säure-Spiel, vielschichtig und charmant.

VINIFIZIERUNG

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

UNSERE EMPFEHLUNG

Ideal zu Pasteten, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Käse würzig, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant.

stay

sweet