BEERENAUSLESE GRÜNER VELTLINER DAC RESERVE 2018



Inhalt::	0,375 l
Alkohol::	8,0%
Rebsorte::	Grüner Veltliner
Qualitätsstufe::	Beerenauslese

CHARAKTERISTIK

Süß-würzige Noten, rosa Pfeffer, Bratapfel, süße Grapefruitnoten, Bitterorangen, gute Tiefe; enorm viel Veltlinerwürze, saftige Ananas, enorm schönes Frucht-Säurespiel, wirkt deutlich trockener wie Kategorie, ungemein saftig bei lässigem Säure-Biss und überzeugender Länge

VINIFIZIERUNG

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

UNSERE EMPFEHLUNG

Dessert mit tropischen Früchten, Topfenkuchen, Creme Brulee, weiche Käse

Weingut Hans Tschida, 7142 Illmitz, Angergasse 5, **angerhof-tschida.at**

stay sweet