



Beerenauslese | Riesling

Jahrgang: 2017

Alkohol: 10,5%

Säure: 9,1g

Restzucker: 121g

Bewertungen:

Falstaff: 93 Pkt.

Vinaria: *** von 5 Sternen

A la Carte: 94 Pkt.

Gault Millau: 18 Pkt.

wein pur: 4 von 5 Gläser

Verkostungsnotiz:

Leuchtendes Gelbgold. Mit zarter Botrytiswürze unterlegte reife Tropenfruchtanklänge, ein Hauch von Safran und Honig, sehr attraktives Bukett. Straff, engaschig, eingebundene Säurestruktur, stoffige Frucht, fruchtsüß nach Marille und Pfirsichnuancen, bleibt sehr lange haften. sicheres Reifepotential.

Reifepotential: Jahrzehnte

Serviertemperatur: 7-10° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu jeglichen Desserts- u. Süßspeisen.

