

Gewürztraminer & Riesling Auslese Steiermark

Jahrgang	2018
Qualitätsstufe	Süßwein
Weinbaugebiet	Steiermark
Ausbau	Edelstahltank
Bodenart	Rötlicher Lehm, Tuffstein und Basalt
Farbe	Leuchtendes Goldgelb mit Silberreflexen
Duft	Reife Quittenfrucht, Rosenblätter, Marille, zarte Honignoten
Gaumen	feine Fruchtsüße, harmonisches Säurespiel, elegant, würzig, langer und intensiver Abgang
Speisenempfehlung	Passt zu Wildpasteten, fruchtigen Desserts, gereiftem Hart-/Bergkäse und zu Weichkäse mit weißer Edelschimmelreifung und Rotkultur.
Trinktemperatur	8 - 10°C
Lagerpotential	8 - 15 Jahre
Alkohol	13.0 % Vol.
Restzucker	lieblich, 40.1 g pro Liter
Säuregehalt	5.4 g pro Liter
Verschlussart	Schraubverschluss

**Wein-
genuss
mit Stil.**