


Wein Expertise

2018 Königschaffhauser Gewürztraminer Auslese edelsüß

Rebsorte:	Gewürztraminer
Bezeichnung:	Ortswein 
Qualitätsstufe:	Auslese
Geschmack:	edelsüß
Alkohol:	10,5 Vol. %
Restzucker:	69,0 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l
Vinifikation:	4 Monate im Barrique, danach 6 Monate auf der Feinhefe
Bestell Nr.	18013

Weinbeschreibung:

Das helle goldgelb der Gewürztraminer Auslese deutet auf absolut gesundes nicht überreifes Lesegut hin. Dies liegt an dem Jahrgang 2018, dessen Sommer sehr heiß und trocken war, perfekt für diese Rebsorte. Die zarten floralen Noten aber auch etwas reife Litschi machen diese Auslese zu einem perfekten Wein zu Käse und diversen Vorspeisen. Die Süße der Auslese ist sehr hoch wirkt aber durch seine prickelnde Säure nicht sättigend.

