



SPÄTLESEN & AUSLESEN

Riesling Spätlese

Eine Kombination aus Konzentration und Seltenheit.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° bis 10°



Wache

+ 10 Jahre



Tierhaltung

lange reifung auf der feinhefe

Identität

Die Vendanges Tardives sind das Ergebnis außergewöhnlicher Jahrgänge, in denen überreife Trauben am Spätherbst aus ausgewählten Parzellen geerntet werden. Zugelassen sind ausschließlich die vier sogenannten edlen Rebsorten: Riesling, Muskateller, Pinot Gris und Gewürztraminer.

Weinbereitung

Pressung ganzer, von Botrytis befallener Trauben. Gründliche Vorklärung, um die Klarheit der Säfte zu gewährleisten. Alkoholische Gärung in Edelstahltanks, gefolgt von einer Reifung auf der Feinhefe von mehr als 6 Monaten.

Verkostung

Farbe

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen.

Nase

Sehr komplex, mit Noten von kandierten Früchten, Aprikose und Ananas.

Gaumen

Die Frische des Rieslings ergänzt die Rundheit dieses Spätleses. Noten von Akazienhonig und kandierten Zitronen.

