



Kreation ESPRIT Spätlese

Jahrgang:	2020
Sorten:	40% Riesling, 39% Gewürztraminer, 17% Kerner, 4% Sauvignon blanc
Boden:	bunter Mergelboden, Stubensandstein
Mostgewicht:	100°Oechsle
Erntemenge:	70l/ar
Traubenverarbeitung:	Trauben gequetscht, 12 Stunden Kaltmazeration
Ausbau:	gekühlte Spontangärung, natürliche Restsüße, Lagerung auf der Gärhefe bis Juni
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	29 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	12 % vol.
Weinbeschreibung:	Exotischer, würziger Duft von Frühlingsblüten mit facettenreichen Akzenten und feinem fruchtsüßem Ausklang.