Kreation ESPRIT

Spätlese

Jahrgang:	2022
Sorten:	45,7% Kerner, 31,3% Gewürztraminer, 23% Riesling
Boden:	bunter Mergelboden und Stubensandstein
Mostgewicht:	91°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	32,5 g/l
Säure:	6,0 g/l
Alkohol:	11,0 % vol.
Traubenverarbeitung:	Trauben gequetscht, 12 Std. Kaltmazeration
Ausbau:	Gekühlte Spontangärung, natürliche Restsüße, Lagerung auf der Gärhefe bis Juni
Weinbeschreibung:	Exotischer, würziger Duft von Frühlingsblüten mit facettenreichen Akzenten und feinem fruchtsüßem Ausklang. Passt ideal zu Süßspeisen sowie zur asiatischen Küche.