



Kreation ESPRIT

Spätlese

Jahrgang:	2023
Sorten:	48%Gewürztraminer, 28% Kerner, 24% Riesling
Boden:	bunter Mergelboden und Stubensandstein
Mostgewicht:	93°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	33 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	11,0 % vol.
Traubenverarbeitung:	Trauben gequetscht, 6 Std. Kaltmazeration, schonend Pressung
Ausbau:	Gekühlte Spontangärung, natürliche Restsüße, Lagerung auf der Gärhefe bis April
Weinbeschreibung:	Exotischer, würziger Duft von Frühlingsblüten mit facettenreichen Akzenten und feinem fruchtsüßem Ausklang. Passt ideal zu Süßspeisen sowie zur asiatischen Küche.

