



Kreation ESPRIT Spätlese

Jahrgang:	2024
Sorten:	42% Kerner, 39% Riesling, 19% Gewürztraminer
Boden:	Bunter Mergelboden und Stubensandstein
Mostgewicht:	90°Oechsle
Erntemenge:	70 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	27,6 g/l
Säure:	6,4 g/l
Alkohol:	12,0 % vol.
Ausbau:	Trauben gequetscht, 6 Std. Kaltmazeration, schonende Pressung. 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.



Zutaten und
Nährwerte:

