



„DRY AGED“

Edelsüß

Jahrgang:	2022
Sorten:	Cabernet Cubin
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	160°Oechsle
Flaschengröße:	0,375 l
Restzucker:	170,0 g/l
Säure:	7,0 g/l
Alkohol:	10,5 % vol.
Traubenverarbeitung:	8 Wochen wurden die vollreifen Trauben getrocknet
Ausbau:	Edelstahltank
Weinbeschreibung:	Wein aus getrockneten Trauben. Durch die 8-wöchige Trocknung konzentrierte sich das Mostgewicht von 95°Oechsle auf 160°Oechsle. Das Resultat ist ein beeindruckender Süßwein mit immenser Dichte. Im Duft finden sich Aromen von reifen Pflaumen, Nelken und feinem Tabak. Viel Konzentration, Länge am Gaumen und ein attraktives Süßes-Fruchtsäurespiel lässt den DRY AGED schier unendlich ausklingen.