



„DRY AGED“

Edelsüß

Bioland

Jahrgang:	2023
Sorten:	Cabernet Cubin
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	145°Oechsle
Flaschengröße:	0,375 l
Restzucker:	153,5 g/l
Säure:	8,5 g/l
Alkohol:	9,0% vol.
Ausbau:	8 Wochen wurden die vollreifen Trauben getrocknet Ausbau im Edeltank



Weinbeschreibung:

Wein aus getrockneten Trauben. Durch die 8-wöchige Trocknung konzentrierte sich das Mostgewicht von 95°Oechsle auf 145°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.

**Gault &
Millau**
2025



WEINGUIDE