

ALSACE VENDANGES TARDIVES RIESLING BIO

Helle strohgelbe Farbe mit silbrig-grünen Reflexen,
schöner Dichte und Tiefe.

Eine ausdrucksstarke, überaus fruchtige Nase mit Noten von Aprikose und gelbem Pfirsich. Zudem entdeckt man elegante Aromen von Königskerze und Akazienhonig. Die Geschmeidigkeit dieses Weins wird im Abgang von subtilen mineralischen Nuancen unterstrichen.

Am Gaumen komplex, zart und frisch zugleich. Die edelfaulen Trauben entfalten sich in diesem Wein durch die Geschmeidigkeit von kandierten Früchten. Ein großer, charaktvoller Wein für ein glücklich machendes Geschmackserlebnis.

Entdecken Sie ihn zu Flussfischen, aber auch Hummer, Jakobsmuscheln und Ziegenkäse. Oder ganz einfach allein. Freuen Sie sich auf den Augenblick des gemeinsamen Genießens eines solchen Ausnahmeweins.



ANBAU

Ausrichtung: Osten, Süd-Ost

Höhe: zwischen 270 und 310 m

Boden: Kalk-böden



TIPPS:

Verkostung: 10°C

Lagerung: 8-10 Jahre

Süße: Süße Wein



ANDERE INFORMATIONEN:

Inhalt: 75 cl

Alkoholgehalt: 12 % vol

