



SEELAGENWEIN

AUXERROIS

EICHBERG SEMPACHERSEE - AUXERROIS GRAND CRU
2022

DEGUNOTIZ

Gelbbeerige Pinot-Rarität. Faszinierende Gelbfruchtaromen von Mango, reifen Birnen und Zitrone werden cremig unterlegt mit einem dezenten, ungemein weichen Pinotton. Der Geschmack ist samtig breit und leicht verspielt mit einem eindrucksvollen langen Abgang.

DETAILS

Ausbau:	Stahltank, 10h Maischestandzeit, partieller Säureabbau, 1/2 im grossen Holz, 6 Monate auf Feinhefe
Alkoholgehalt:	13.0%
Säure:	5.2g/l
Restzucker:	2g/l
Verschluss:	Kork (Diam)
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	8 - 9°C
Speiseempfehlung:	weisses Fleisch, Pastetchen, Meerfisch
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2025

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

