

## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2021	
Lage:	Thüngersheimer Scharlachberg	
Rebsorte:	Rieslaner	
Qualitätsstufe:	Deutscher Prädikatswein Auslese	
Geschmacksrichtung:	edelsüß	
Flaschenart:	375 ml Burgunderflasche	
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad	
Weinnummer:	22-024	
Analyse:	Alkohol 9,0 %vol., Restsüße 111,7 g/l, Säure 8,7 g/l	
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan	
Charakterisierung:	Rhabarber, Zitrus, Honig, ein Duftkonzert!	
Terroir:	Das Terroir ist durch eine geologische Besonderheit geprägt, dem Thüngersheimer Sattel. Hier befinden sich zwei der geologischen Formationen der fränkischen Trias auf engstem Raum unmittelbar nebeneinander. Der Muschelkalk und der Buntsandstein.	
Ausbau:	Selektion hochreifer Beeren, schonendste Traubenverarbeitung, langsame, kühle Gärung im kleinen Edelstahltank, Reifung auf der Feinhefe zur Potenzierung der exotischen Fruchtaromatik.	
Speiseempfehlung:	Perfekt zu Rhabarber-Erdbeer-Dessert mit Cantuccini	