

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Lage:	Thüngersheimer Scharlachberg
Rebsorte:	Rieslaner
Qualitätsstufe:	Deutscher Prädikatswein Beerenauslese
Geschmacksrichtung:	edelsüß
Flaschenart:	375 ml Burgunderflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-030
Analyse:	Alkohol 9,5 %vol., Restsüße 143 g/l, Säure 11,6 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Exotisches Fruchtkonzert nach Maracuja und Rhabarber
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:	zu Tiramisu, Erdbeer-Rhabarber-Crumble