



WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2020
Lage:	Würzburger Pfaffenberg
Rebsorte:	Traminer
Qualitätsstufe:	Deutscher Prädikatswein Trockenbeerenauslese
Geschmacksrichtung:	edelsüß
Flaschenart:	375 ml Burgunderflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	21-003
Analyse:	Alkohol 8,5 %vol., Restsüße 234,7 g/l, Säure 9,1 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan



Charakterisierung:	Duftsymphonie aus Wildhonig, Rosenblüten und Orangenessenz
Terroir:	Hier liegt der Ursprung unseres Weinguts, geschwungene Südwestneigung, profitiert von der wärmenden Abendsonne, durch höhere Temperaturschwankungen lassen sich Weine mit feiner Fruchtsäure erzeugen, ein großes Spektrum an klassischen Rebsorten wachsen hier zu großen Weinen heran.
Ausbau:	Selektion rosinenartig eingeschrumpfter Trockenbeeren am 18. November 2020, schonendste Traubenverarbeitung, langsame, kühle Gärung im kleinen Edelstahltank, Reifung auf der Feinhefe zur Potenzierung der exotischen Fruchtaromen
Speiseempfehlung:	perfekt zu Blauschimmelkäse, Crème brûlée oder Panna cotta