



Welschriesling-Bouvier Trockenbeerenauslese 1998

Ausbau

bei 38,8° KMW gelesen, im Barriquefass vergoren und gelagert

Analysedaten

Alk.: 6Vol%; **Restzucker:** 200-250g/l; **Säure:** 7-8g/l

Lage

Schwipel

Der Wein

Der Wein präsentiert sich bernsteinfarben. Die Schlierenbildung ist intensiv. In der Nase zeigt er eine feine Frucht und eine honigartige Süße. Auch am Gaumen sind diese Aromen wieder zu finden. Außerdem erkennt man rauchige, würzige Noten, die auf seinen Ausbau im Barriquefass zurück zu führen sind.

Speisebegleitung

Die Trockenbeerenauslese ist der ideale Dessertbegleiter, harmoniert jedoch auch gut zu Blauschimmelkäse.

Serviertemperatur

8-10°C im Süßweinglas

Trinkreife

2000-2030

