

# DREISTAND

SEIT  2018



## 2019er Sousvignier Gris

TRAUBENSORTE	<b>Sousvignier Gris</b>
JAHRGANG	<b>2019</b>
LAGE	<b>Halbinsel Au</b>
AUSBAU	<b>70% Stahltank, 30% Barrique</b>
VERSCHLUSS	<b>Drehverschluss</b>
ALKOHOLGEHALT	<b>12.1 Vol. %</b>
SÄURE	<b>6.7 g/l</b>
RESTZUCKER	<b>12.9 g/l</b>
TRINKTEMPERATUR	<b>10-12 °C</b>
KURZBESCHREIBUNG	<b>Exotik, getrocknete Ananas und Aprikosen und Kumquats, fein würzig, weicher und breiter Antrunk, ausgewogenes süß-Säurespiel, Mango-Exotik passt gut als Apero-Wein</b>
SPEISEEMPFEHLUNG	<b>Fruchtspiess mit Datteln, Asiatische Küche, Currygerichte ...</b>
FLASCHE	<b>75cl</b>

*Weinkellerei am See*