

# DREISTAND

SEIT  2018



## 2020er Souvignier Gris

TRAUBENSORTE	<b>Souvignier Gris</b>
JAHRGANG	<b>2020</b>
LAGE	<b>Halbinsel Au</b>
AUSBAU	<b>70% Stahltank, 30% Barrique</b>
VERSCHLUSS	<b>Drehverschluss</b>
ALKOHOLGEHALT	<b>13.1 Vol. %</b>
SÄURE	<b>5.6 g/l</b>
RESTZUCKER	<b>8.4 g/l</b>
TRINKTEMPERATUR	<b>10-12 °C</b>
KURZBESCHREIBUNG	<b>Gelbe Frucht, reife Mango mit zartem Blumenduft unterlegt, verführerisch. Kräftig im Antrunk, füllig und aromatisch mit stimmiger Restsüsse, nachhaltig fruchtig im Finale.</b>
SPEISEEMPFEHLUNG	<b>Nasi Goreng und Kropec, mit Dörraprikosen gefüllte Pouletbrust, zu Käse begleitet von Früchte- oder Feigenbrot ...</b>
FLASCHE	<b>75cl</b>

*Weinkellerei am See*