



Zaungässler Weine
Seyval Blanc

CHF 18.--*

Dieser Weisswein hat ein perfekt ausgeglichenes Süsse- / Säureverhältnis. Das Bukett zeigt eine schöne Citrus-, Melonen- und Birnenfrucht mit einer feinen Pfefferminznote. Am Gaumen zeigt sich Banane mit etwas Honig. Er ist sehr saftig aufgestellt, sowie aromatisch anhalten im Abgang.

Geschmacksrichtung	Trocken
Rebsorten	Seyval Blanc
Alter der Reben	20 Jahre
Lage	AOC Gamprin, Fürstentum Liechtenstein
Bodenbeschaffenheit	Fruchtbarer, kühler, eher tiefgründiger Boden. Mit Sand und Kies durchmischt. Gut wasserspeichernd.
Lese und Ertrag	Selektive Handlese, 780g/m ²
Alkoholgehalt	12.5 % Vol.
Trinkreife	2020 – 2025
Empfohlene Trinktemperatur	05 - 10°C
Vinifikation	Klassisches Weissweinverfahren, 6 Stunden Schalenkontakt bei 9°C, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen.
Genussempfehlung	Apéro riche, Fischgerichte, leichten Speisen, Spargelgerichte. Im Winter hervorragend zu Fondue und Raclette.

* Rabatte für Grosskunden, Vereine und Wiederverkäufer nach Absprache