



Zaungässler Weine Weiss

Seyval Blanc

CHF 20.--*

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 | 25 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