## STERNEISEN

# BEGEGNUNG

### **BEGEGNUNG 2019**

DUFTIG · GESCHMFIDIG · I FRENDIG

VIER HOCHWERTIGE REBSORTEN BEGEGEN SICH HIER IN DER FLASCHE. UND ERGÄNZEN SICH ZU EINEM UNHEIMLICH GESCHMEIDIGEM WEISSWEIN CUVÉE. EINE FEINE RESTSÜSSE GEPAART MIT DER LEBENDIGEN SÄURESTRUKTUR RUNDEN DAS BILD AB. TRINKFREUDE PUR.

#### CHARAKTER

VOR DEM ERSTEN SCHWENKEN DES GLASES ANKLÄNGE VON GRASIGEN, GRÜNEN NOTEN. DANN ÜBERNEHMEN AROMEN VON APRIKOSE, APFEL, ZITRUS UND HONIG. AM GAUMEN GESCHMEIDIG UND EIN FASZINIERENDES SÜSSE-SÄURE SPIEL.

#### **EMPFEHLUNG**

ALS ESSENSBEGLEITER ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN, TOLL ZU ASIATISCHEN GERICHTEN UND KREATIVEN SALATEN. ZUM DESSERT EBENFALLS EINE GUTE WAHL. SOLO EIN SCHÖNER, LEBENDIGER WEIN MIT WUNDERBAREM TRINKFLUSS.

#### WEINBERG / LESE / AUSBAU

SELEKTIVE HANDLESE VERGÄRUNG IM STAHLTANK FEINHEFELAGER SORTEN: RIESLING, SILVANER, WEISSBURGUNDER, SAUVIGNON BLANC

#### **ANALYSE**

II,5 % VOL ALKOHOL I4,3 G/L RESTZUCKER 6,4 G/L SÄURE

6-8 °C TRINKTEMPERATUR 2020-2022 OPTIMALE TRINKREIFE

