

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



GEWÜRZTRAMINER - EISWEIN -

CHARAKTER

Die Reben für diesen besonderen Tropfen wachsen auf dem Nieder-Olmer Klosterberg. Die gefrorenen Trauben wurden am 30. November 2016 in den frühen Morgenstunden bei ca. -8 °C gelesen. Damit war die Voraussetzung für einen Eiswein erfüllt, der mindestens bei -7°C gelesen werden darf. Die gefrorenen Trauben wurden sehr langsam und behutsam gepresst. Tröpfchenweise haben wir den Traubenextrakt aufgefangen und anschließend langsam vergoren. Das Ergebnis ist ein explosiver, feinwürziger Eiswein mit einer frischen Säure.

EMPFEHLUNG

Da dieser Eiswein von hoher Qualität ist, braucht er nicht unbedingt einen Begleiter. Gut passt aber Käse oder ein Dessert.

Qualitätsstufe:	Prädikatswein/Eiswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2016
Farbe:	weiß
Geschmack:	edelsüß
Lagerfähigkeit:	25 Jahre
Trinktemperatur:	10-11 °C
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	107,6 g/l
Säure:	8,0 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

