



## Weinexpertise

<b>Jahrgang</b>	:	2018
<b>Wein</b>	:	Kerner & Gutedel
<b>Sorte</b>	:	60% Kerner und 40% Gutedel
<b>Lage</b>	:	Radebeuler Goldener Wagen
<b>AP.-Nr.</b>	:	66 02 19
<b>Qualitätsstufe</b>	:	Qualitätswein trocken
<b>Säure in g/l</b>	:	5,5
<b>Restzucker in g/l</b>	:	0,3
<b>Alkohol % Vol</b>	:	12,5
<b>Inhalt</b>	:	0,75 l

**Farbe:** helles zitroniges Gelb

**Duft:** Ein intensiver Duft von gelben Kiwi, reifen Äpfeln, Mango und Jasminblüte dominieren den ersten Eindruck. In anderen Momenten offenbart der Wein auch eine kräutrige Note wie von Koriander, Heublüten und Löwenzahn. Er riecht gleichzeitig pfeffrig und parfümiert.

**Geschmack:** Im Mund zeigt er sich ausgewogen und weich. Die Säure ist angenehm ausbalanciert. Der Abgang ist lang und lässt die typische Mineralität des Terroirs der Radebeuler Goldener Wagen schmecken.

**Empfehlung:** Idealer Partner zu einem Ceviche mit Süßkartoffelpommes