



Cuvée Erdei

Jahrgang:	2012
Rebsorten:	50 % Weissburgunder, 20 % Grüner Veltliner, 20 % Welschriesling, 10 % Muskat Ottonel
Gesamtalkohol:	12,5 % vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Erdei
Boden:	
Ertrag je Hektar:	
Vinifizierung:	
Ausbau:	Im Stahltank vergoren
Flaschenfüllung:	Februar 2013
Trinktemperatur:	8 – 10°C
Trinkreife:	2013 - 2016
Speisebegleitung:	asiatische & exotische Küche, Garnelen, Spargel

Nobles goldgelb mit grünen Reflexen; imposantes Aromenspiel in der Nase mit wunderbarer Exotik, am Gaumen pikante Mischung aus süßer Frucht und lebendiger Struktur