

## Goldene Finesse

### Trockenbeerenauslese



Jahrgang:	2007
Rebsorten:	Sämling 88
Gesamtalkohol:	7,5 % vol.
Säure:	8,2 g/l
Restzucker:	347,8 g/l
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	10 hl
Vinifizierung:	sechswöchige Gärung im Stahltank bei 13 °C
Ausbau:	traditionell im Stahltank
Flaschenfüllung:	Juli 2008
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2008 – ?, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	warme Desserts, Schokolade, Schimmel- und Weichkäse

strahlendes Goldgelb;

in der Nase weiße Holunderblüten, grüner Tee, Apfel, reife Birnen, Pfirsich, Dörrzwetschken, Zitrusanklänge; am Gaumen getrocknete Feigen, wieder grüner Tee, klare intensive Frucht, vollmundig, perfektes Säurespiel, dezenter Alkohol, gut balanciert, ein großer Süßwein der durch seine extreme Fruchtichte besticht!