

Sämling Spätlese



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Sämling 88
Gesamtalkohol:	12 % vol.
Säure:	7,8 g/l
Restzucker:	53,6 g/l
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	50 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15 °C, Gärungsunterbrechung bei 53,6 g/l Restzucker
Ausbau:	4 Monate auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2011
Trinktemperatur:	10 – 12 °C
Trinkreife:	2011 – 2015, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Geflügel- und Kaninchenleber, Frischkäse, leichte Meeresfrüchte (z.B. Schalen- und Weichtiere)

glänzendes Goldgelb;

In der Nase Pfirsich, Litschi, Johannisbeeren, reife Zwetschken, Honig, Rosinen, Karamell, Kamille, reife Birnen und Äpfel, auch florale Noten, am Gaumen wieder Pfirsich, Marille, Mandarinen, wieder reife Zwetschken, getrocknete Früchte, Honigmelone, auch Rosenblüten, Brennnessel, schönes Säure-Zucker-Spiel, viel Schmelz und Eleganz, toller Speisebegleiter zu chinesischen Gerichten;