

Beerenauslese | Riesling Ried Setzen

Jahrgang: 2018

Alkohol: 10,0%

Säure: 11,1g

Restzucker: 154,1g

Bewertungen:

Falstaff: 94 Punkte

A la Carte: 94+ Punkte

Gault Millau: 17 Punkte

Verkostungsnotiz:

Kräftiges Goldgelb, Messingreflexe.
Feiner Honigtouch, ein Hauch von
Marillenmarmelade, Orangenjam, feine florale
Nuancen, Orangenesten, angenehme
Botrytiswürze.

Saftig, elegant, weiße Apfelfrucht, markante
Säurestruktur, feiner Süßnachhall, sicheres
Reifepotential.

(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: Jahrzehnte

Serviertemperatur: 7-10° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zu jeglichen Desserts-
u. Süßspeisen.

