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, Orangenzesten, angenehme Botrytiswürze.
Saftig, elegant, weiße Apfelfrucht, markante Säurestruktur, feiner Süßnachhall, sicheres Reifepotential.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: Jahrzehnte

Serviertemperatur: 7-10° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zu jeglichen Desserts- u. Süßspeisen.