

Schwarz Weiss 2018



85 % Chardonnay, 15 % Grüner Veltliner

13,5 % Alkohol

Restzucker: 3,1 g/l

Säure: 5,3 g/l

12 Monate in 60 % neuen Barrique

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Gewürznuancen nach Nelken und Kardamom, floraler Touch, reife gelbe Fruchtnuancen, zarte Holzstütze, einladendes Bukett. Komplex, feine karamellige Nuancen, reife gelbe Tropenfrucht, zarter Honig im Abgang, Röstaromen im Nachhall, kraftvoll, verfügt über sicheres Reifepotenzial, wird von Flaschenreife profitieren.