

## Königsast "Sortenrarität" 2022

**Rebsorten:** Intensiv nach Almkräuter, leichte gelbe Früchte, Zitrusnoten und Wiesenkräuter

**Lage:** Vierpatz

**Böden:** warmer, sandiger Boden

**Vinifikation:**

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

**Erntedatum:** 10.2022

**Erntegradation:** 17,5° KMW

**Alkohol:** 12,5%vol

**Säure:** 6,5 g/l

**Restzucker:** 5,5 g/l

**Trinkreife:** 2022 - 2025

**Beschreibung:**

Kreuzung von Sauvignon Blanc und Welschriesling. Eleganter und fruchtiger Wein mit unverwechselbarem Charakter. Im Vordergrund stehen die Almkräuter, Wiesenkräuter aber auch tief verflochtene Aromen wie Zitronengrass, Melone und Lindenblüten findet man im Königsast. im Abgang entdeckt man Rosmarin, Thymian und leichte Trockenfrüchte.

**Speisenbegleitung:**

Backhendlsalat mit Kernöl, kalte Vorspeisenvariationen

**Verschluss:**

Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:**

Landwein

**Produktion:**

Nachhaltige Produktion