

Königsast "Sortenrarität" 2021

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: 02.10.2021

Erntegradation: 17,5° KMW

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 6,5 g/l

Restzucker: 5,5 g/l

Trinkreife: 2021 - 2026

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.

Auszeichnung:

AWC-Silber

Speisenbegleitung:

Backhendlsalat mit Kernöl, kalte Vorspeisenvariationen

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Landwein

Produktion:

Nachhaltige Produktion