

**"REITL" 2020**

**Traubensorte:** Chardonnay/Sauvignon

**Alter der Reben:** 45-15 Jahre

**Erziehungsform:** Spalier/Pergel

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

**Ernte:** 21.-28. September

**Vinifikation:** Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Reifung fand ausschließlich im großem Holzfaß statt.

**Alkohol:** 14% Vol.

**Gesamtsäure:** 5,38 g/l

**Restzucker:** 6,6g/l

**Eigenschaften:** Ein Cuveé mit strohgelben Farbreflexen, komplexe tropische Aromen von Zitrus, reifen Pfirsichen, Aprikosen bis hin zu Annanas und Avokado.

**Servierempfehlung:** Der Wein passt hervorragend zu asiatischen Gerichten, leichten Desserts, aber auch als Aperitiv.

**Serviertemperatur:** 8-10°C

