

**"REITL" 2023**

**Traubensorte:** Chardonnay, Sauvignon,  
Weißburgunder, Kerner

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

**Erziehungsform:** Spalier/Pergel

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

**Ernte:** Ende 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:** 13,5 % Vol.

**Gesamtsäure:** 5,7 g/l

**Restzucker:** 7,0 g/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

