



SEELAGENWEIN

## AUXERROIS

EICHBERG SEMPACHERSEE - AUXERROIS GRAND CRU  
2019

### DEGUNOTIZ

Gelbbeerige Pinot-Rarität. Faszinierende Gelbfruchtaromen von Mango, reifen Birnen und Zitrone werden cremig unterlegt mit einem dezenten, ungemein weichen Pinotton. Der Geschmack ist samtig breit und leicht verspielt mit einem eindrucksvollen langen Abgang.

### DETAILS

Ausbau:	Stahltank, 10h Maischestandzeit, partieller Säureabbau, 1/2 im grossen Holz, 6 Monate auf Feinhefe
Alkoholgehalt:	13.0%
Säure:	5.2g/l
Restzucker:	2g/l
Verschluss:	Kork (Diam)
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	8 - 9°C
Speiseempfehlung:	weisses Fleisch, Pastetchen, Meerfisch
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2021

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

**SEELAGENWEIN**

GUTSWEIN

