



SEELAGENWEIN

ALIGOTÉ

EICHBERG SEMPACHERSEE - ALIGOTÉ GRAND CRU
2022

DEGUNOTIZ

Duft nach Ananas und frischer Mango, etwas Lindenblüte und Nuss
Der Aligoté zeichnet sich durch eine schöne Lebendigkeit aus, die ihm eine Frische und einen langen Abgang verleiht. Für Liebhaber trockener Weine.

DETAILS

Ausbau:	im Tonneaux, 4h Maischestandzeit, partieller Säureabbau, 6 Monate auf Feinhefe
Alkoholgehalt:	13.0%
Säure:	5.4g/l
Restzucker:	1.5g/l
Verschluss:	Kork (Diam)
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	8 - 9°C
Speiseempfehlung:	Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2028

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

