

# Sämling

## lieblich, 2015

Die gerade einmal hundert Jahre alte Sämling Rebe (auch Scheurebe) ist bekannt für ihr volles Aroma und Weine mit großem Bukett. Darum ist sie auch die wichtigste Sorte, sowohl für unseren fruchtigen Frizzante, als auch für die edelsüßen Dessertweine wie Eiswein oder Trockenbeerenauslese.

Doch auch als lieblicher Qualitätswein, bei dem die Trauben zu ihrer Vollreife, aber vor dem Eintrocknen geerntet wurden, ist sein Aroma geradezu unglaublich. Gute Sämling Weine springen förmlich aus dem Glas und beeindrucken so immer wieder mit ihrem fruchtigen Duft.

### Kostnotizen:

Dieser liebe Sämling präsentiert sich mit reichem Bukett und vollem Aroma, ganz typisch für diese Sorte. Im Duft spiegeln sich reife Früchte und Beerenaromatik. Am Gaumen ist er finessenreich, weich und nicht zu süß.. Die fein balancierte Säure lässt Potential erwarten.

### Speiseempfehlung:

Passt gut zu leichteren Käsesorten, fruchtigen Desserts und generell zu aromatischer, würziger Küche..

### Lagerpotential

Dieser Wein bereitet schon früh enormes Trinkvergnügen, gewinnt aber auch nach drei bis vier Jahren noch an Finesse.

### Trinktemperatur:

12 ° C

**Alkoholgehalt:** 12,5 %vol

**Zuckergehalt:** 32,8 g/L

**Säuregehalt:** 5,9 g/L



Aromatisch wie ein Weingartenpfirsich.

Reben lieben warmes und trockenes Klima. Und überall wo sie wachsen und gedeihen, fühlen sich auch Pfirsichbäume wohl. Darum wachsen schon seit jeher Weingartenpfirsiche neben unseren Weinreben. Die kommen natürlich nicht in den Wein, aber im Sommer sind sie eine äußerst aromatische, fruchtige Erfrischung bei der Arbeit draußen.



Österreich-Landwirtschaft

