

Sämling

lieblich, 2017

Die gerade einmal hundert Jahre alte Sämling Rebe (auch Scheurebe) ist bekannt für kraftvolles Aroma und ausgeprägt sortentypisches Bukett. Für uns ist sie daher auch die wichtigste Sorte für edelsüße Dessertweine wie Eiswein oder Trockenbeerenauslese. Doch auch als lieblicher Qualitätswein, bei dem die vollreifen Trauben noch 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 Beeraromatik. Am Gaumen ist er finessenreich, weich und angenehm 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: 10,5 %vol	Zuckergehalt: 41,6 g/L	Säuregehalt: 6 g/L



Aromatisch wie ein Weingartenpfirsich.

Reben lieben warmes und trockenes Klima. Und überall wo sie gut 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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

