

2018 Akkurat

WEISS

DEGUSTATIONSNOTIZ Der weisse, frischfruchtige Akkurat wird im Stahltank als Assemblage aus den Sorten Pinot Noir, Riesling-Sylvaner und Muscat angebaut. Lachsrot. In der Nase zeigt er eine feingliedrige Muskataromatik untermauert von einer dezenten Pfirsichnote. Der Gaumen präsentiert einen frisch-fruchtigen Auftakt begleitet von reifen Quitten und gelben Pflaumen. Im ausgewogenen Finale kommt die gelungene Balance von süss und sauer wunderbar zur Geltung.

TRAUBENSORTE Pinot Noir, Riesling-Sylvaner, Chardonnay und Muscat.

PASST ZU Rohschinken und Melone, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargel und Geflügel.

TRINKTEMPERATUR bei 8–10°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2022.

PREIS CHF 15.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

