



## EISWEIN

<b>Kategorie</b>	Prädikatswein
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	süß
<b>Qualitätsstufe</b>	Prädikatswein
<b>Alkoholgehalt</b>	10,0% vol
<b>Farbe</b>	weiß
<b>Restsüße</b>	152,0 g/l
<b>Säuregehalt</b>	6,5 g/l

### BODEN

Lehmböden mit mittleren Kalkgehalt

### AUSBAU

Die Trauben wurden am 2. Dezember 2017 in den frühen Morgenstunden bei minus 9° Celsius gelesen und sofort gepresst. Der Most wurde im Edelstahltank langsam vergoren, die Gärung dann bei einem Alkoholgehalt von 10% durch Kühlung gestoppt, um eine schöne Balance aus Restzucker und Säure zu erhalten.

### BESCHREIBUNG

Brillantes strahlendes Goldgelb. In der Nase feiner Blütennektar, dazu Zitrus und Steinobst. Die Süße

steht im Vordergrund, wird aber von einer erfrischenden Säure perfekt balanciert. Fein, elegant und tiefgründig.

Der Wein lebt von seinem eleganten Süß-Säurespiel und seiner glasklaren Frucht. Als solches harmoniert er perfekt mit fruchtbetonten Desserts oder auch als Solist zum Aperitiv.