



WEINEXPERTISE

2020 #nevercompromise Cuvee



BEZEICHNUNG	2020 #nevercompromise Cuvee
QUALITÄTSSTUFE	Traditionswein
LAGE/HERKUNFT	Pfalz
INHALT	750 ml
EAN FLASCHE	4 260423 380 998
ALKOHOL	11,50 %
RESTZUCKER	20,4 g/l
SÄURE	6,9 g/l
BODENART	tiefgründiger Löß-Lehm
TRINKTEMPERATUR	9 - 12 °C
TRINKEMPFEHLUNG	passt zu asiatischen Gerichten oder einer leichten Pasta.

WEINBERG aus verschiedenen Rebsorten und Weinbergen stammen die Trauben für dieses leichte und frische Weisswein Cuvée.

VINIFIKATION Als Grundlage für diesen Wein dienen die Trauben von Riesling und Gewürztraminer. Die Riesling Trauben werden eher früh geerntet um diese knackige Frische zu bekommen und die Gewürztraminer Trauben eher spät mit einer 12 stündigen Standzeit im eigenen Saft um mehr Aroma zu extrahieren. Eine langsame und gekühlte Vergärung bringt diese frische Exotische Note

DEGUSTATIONSNOTIZ In der Nase leicht exotische Aromen von Grapefruit und Zitrone gepaart mit etwas Litchi vom Gewürztraminer. Am Gaumen eine tänzelnde Leichtigkeit, eine feine Süße und eine dezente Säure im Abgang. Dieses Zusammenspiel machen diesen Wein zu einem herrlichen Sommerwein.