

Stilwerk St. Johanner Geyersberg Eiswein, Spätburgunder-Weißherbst, Eiswein, Rheinhessen, edelsüß

Deutschland | Rheinhessen | Abtey

Art. Nr. 379602

Weinbeschreibung

Ein nicht alltäglicher Genuss, der mit allerlei floralen und an Citrus erinnernde Aromen aufwartet. Die vornehme Süße lässt sich bereits beim Hineinriechen erahnen. Zunge und Gaumen schmecken eine perfekte Harmonie von Süße und Säure, leichte Honignoten und eine bemerkenswerte Frische. Ein Wein zum Innehalten, Träumen und Genießen.

Wussten Sie schon?

Für den Eiswein müssen die Trauben im gefrorenen Zustand, bei unter -7°C , gelesen und gekeltert werden! Nach der Ernte werden die Trauben dann schonend gepresst, so erhält der Winzer eine kleine Menge hochkonzentrierten, süßen Most. Nicht in jedem Jahr sind die Bedingungen für Eiswein gegeben, so dass die kostbaren Tropfen nur in geringen Mengen erzeugt werden können. Die klimatischen Entwicklungen der letzten Jahre lassen diese Spezialität leider immer rarer und somit auch teurer werden.

Passt zu:

Eisweine sind für sich schon ein Dessert und brauchen eigentlich keinen Partner. Möchten Sie doch eine Kleinigkeit dazu probieren, wählen Sie reifen Käse, Desserts mit roten Beerenfrüchten oder Schokolade mit ca. 50% Kakaoanteil.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2016	LAND:	Deutschland
ALKOHOL:	7.5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
INHALT:	0,375 L	RESTZUCKER:	173 g/l
WEINART:	Roséwein, edelsüß	SÄURE:	9,6 g/l
REBSORTE:	Spätburgunder Weißherbst	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2030

