

Joesecco

Perlwein Cuveé SORTE:

BESCHREIBUNG: Edler Perlwein mit rassiger Ausstrahlung; einladend

und anspruchsvoll, lebhaft und saftig am Gaumen!

Sandiger Lössboden in Südostexposition mit 25 LAGE:

Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram

ERNTE: Mit modernster technischer Selektion in den

kühlen Morgenstunden

TRAUBENERTRAG/ha:: Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 50hl/ha

> **VERARBEITUNG:** Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern

> > bei 19°C

Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur AUSBAU:

Füllung im April 2019

11,5 vol% alc.

6,5 g/l Säure 17g RZ trocken

2023 TRINKSPASS BIS:

ANALYTIK:

SPEISEEMPFEHLUNG: Toller Aperitif oder Dessertwein, leicht mit super Trinkfluss, optimal im Sommer

an lauen Abenden!

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:

8 – 10°C

Wein genießen... Geheimnisse kosten.



