

alexander egermann

Mosaik Trockenbeerenauslese

Jahrgang	2021
Rebsorte	80% Sämling 20% Welschriesling
Boden	Sand, Schotter
Alkohol	6,5%
Restzucker	291,4 g/l
Säure	9,1 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 15°C im Stahltank
Ausbau	im Stahltank
Flaschenfüllung	Juni 2022
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	10-12 °C
Trinkreife	2022-203?
Beschreibung	kräftig leuchtendes Goldgelb, in der Nase intensives Bukett nach Marille, Pfirsich, Mango, Ananas, Holunderblüten, Honig, etwas Banane, Zuckermelone, ganz feiner Zitrusrauch; zarte Kräuter; am Gaumen sehr balanciert; gelbe Tropenfrüchte; großartige Süße; die rassige Säure macht den Wein schön lebendig; ein richtiger Gaumenschmeichler; im Abgang viel Frucht und lange bleibend; ein fantastischer Süßwein mit enormem Reifepotential

