

alexander egermann

vom Salz Trockenbeerenauslese

Jahrgang	2023
Rebsorte	65% Welschriesling 35% Sämling 88
Boden	Sand, Schotter
Alkohol	8,5%
Restzucker	239,5 g/l
Säure	7,4 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 15°C im Stahltank
Ausbau	im Stahltank
Flaschenfüllung	November 2024
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	10-12 °C
Trinkreife	2024-203?
Beschreibung	leuchtend goldgelbe Farbe; in der Nase sehr klare und präzise Fruchtnoten von Mango, Marille, Pfirsich, Orangen, Ananas, etwas Holunderblüten; zeigt sich wunderschön einladend; am Gaumen eine wahre Fruchtexplosion; die Textur tänzelnd leichtfüßig und feingliedrig, gestützt von einem lebendigen Säurebogen; hier wird der Gaumen bespaßt; wie aus einem Guss; im Abgang ein beinahe unendlich langer Nachhall mit viel Frische; dieser Stoff bringt jeden zum schmunzeln ;-)

