

## **WINE PASSPORT**

## **Seyval Blanc**

Winery: Zaungässler Weine



#### **Awards**

**Gold Internationaler PIWI Weinpreis 2021** 

### Weinbeschreibung

Dieser Weisswein hat ein perfekt ausgeglichenes Süsse- / Säureverhältnis. Das Bukett zeigt eine schöne Citrus-, Melonen- und Birnenfrucht mit einer feinen Pfefferminznote. Am Gaumen zeigt sich Banane mit etwas Honig. Er ist sehr saftig aufgestellt, sowie aromatisch anhalten im Abgang.

# Food recommendation

Apéro riche, Fischgerichte, leichten Speisen, Spargelgerichte. Im Winter hervorragend zu Fondue und Raclette.

## Vinification

Klassisches Weissweinverfahren, 6 Stunden Schalenkontakt bei 9°C, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen.

## Winery description

www.zaungaessler.li

