WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WINE PASSPORT

Seyval Blanc
Winery: Zaungässler Weine

DETAILS	
Type of wine:	**white wine**
Vintage:	**2021**
Country - region:	**Liechtenstein - Eschnerberg**
Variety of vine:	**Seyval Blanc**
Taste:	**dry**
Bottle volume:	**0.75 l**
Quality:	**AOC AOC Gamprin**
Quality (EU):	**Protected Geographical Indication (PGI)**
Alcohol in vol.%:	**12,00 vol.%**
Residual sugar:	**6,50 g/l**
Acid:	**7,10 g/l**
Aged in:	**Stainless tank**
Allergenes:	**contains sulfites**
Drink at:	**10 °C**
Lagerfähig bis:	**2022**

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