WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Seyval Blanc
Bodega: Zaungässler Weine

DETALLS	
Tipo de producto:	**Vino blanco**
Añada:	**2021**
País de origen - Región:	**Liechtenstein - Eschnerberg**
Variedades:	**Seyval Blanc**
Sabor orientativo:	**dry**
Contenido de la botella:	**0.75 l**
Calidad:	**AOC AOC Gamprin**
Calidad (EU):	**Protected Geographical Indication (PGI)**
Grado alcohólico (% vol.):	**12,00 vol.%**
Azúcar residual en g/l:	**6,50 g/l**
Acidez:	**7,10 g/l**
Elaboración:	**Acero inoxidable**
Alérgenos:	**contiene sulfitos**
Temperatura ideal de consumo	**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.

Recomendado con el siguiente plato...

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.

Descripción del viñedo

www.zaungaessler.li