



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSEPORT POUR LE VIN

### Seyval Blanc

Domaine viticole: Zaungässler Weine



#### DETAILS

Type:	<b>Vin blanc</b>
Millésime:	<b>2021</b>
Pays - Région:	<b>Liechtenstein - Eschnerberg</b>
Cépage:	<b>Seyval Blanc</b>
Douceur:	<b>sec</b>
Unité:	<b>0.75 l</b>
Appellation:	<b>AOC AOC Gamprin</b>
Appellation (EU):	<b>Protected Geographical Indication (PGI)</b>
Teneur en alcool (% vol.):	<b>12,00 vol.%</b>
Sucre résiduel:	<b>6,50 g/l</b>
Acide:	<b>7,10 g/l</b>
Elevage:	<b>Cuve en inox</b>
Allergènes:	<b>contient des sulfites</b>
Température de dégustation:	<b>10 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>2022</b>

#### 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.

#### Conseil de mariage de mets

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.

#### Description du domaine

[www.zaungaessler.li](http://www.zaungaessler.li)