



„DRY AGED“

Edelsüß



Jahrgang:	2025
Sorten:	Cabernet Cubin
Boden:	Kieselsandstein
Mostgewicht:	135°Oechsle
Flaschengröße:	0,375 l
Restzucker:	135,4 g/l
Säure:	8,2 g/l
Alkohol:	10,0% vol.
Ausbau:	8 Wochen wurden die vollreifen Trauben getrocknet Ausbau im Edelstahltank
Weinbeschreibung:	Wein aus getrockneten Trauben. Durch die 8-wöchige Trocknung konzentrierte sich das Mostgewicht von 95°Oechsle auf 135°Oechsle. Das Resultat ist ein beeindruckender Süßwein mit immenser Dichte. Im Duft finden sich Aromen von reifen Pflaumen, Nelken und feinem Tabak. Viel Konzentration, Länge am Gaumen und ein attraktives Süßes-Fruchtsäurespiel lässt den DRY AGED schier unendlich ausklingen.



Zutaten und
Nährwerte:

